

Rebsortenweine

Peñasol Tempranillo

Tempranillo- und Grenache-Trauben reifen unter der Sonne (span. Sol) des “Tals der Steine” (span. Valle de las Peñas) und seinen frischen, kühlen Nächten optimal.

Regionen

Der größte Weinberg der Welt befindet sich auf der zentralen Hochebene der Iberischen Halbinsel. Rebsortenweine werden Traubenrein ausgebaut. Airén und Tempranillo sind die typischsten Rebsorten dieses Gebietes. Auch bei anderen nicht autochthonen Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Viura, Sauvignon Blanc, Chardonnay usw. werden hervorragende Ergebnisse erzielt, was vor allem auf die klimatischen Bedingungen und die in dieser Region vorhandenen Böden zurückzuführen ist.

TRAUBE **Tempranillo**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **12 %**	TRINKTEMPERATUR **Zwischen 15-18 ºC**

Verkostungsnotizen

Mit seiner tiefroten Farbe und Violetttönen bietet dieser Wein Aromen schwarzer Beeren und einen Hauch von Veilchen. Am Gaumen spürt man die starke Note schwarzer Früchte und ein perfektes Gleichgewicht von Früchten und abgerundeten Tanninen.

Speiseempfehlung

Die perfekte Begleitung zu Fleisch, Wild (Hirsch oder Reh) oder Pasteten.

Technische Information

Die Reifung der Trauben wird genau überwacht, um einen ausgeglichenen Wein mit perfektem Süße- und Säuregehalt zu kreieren. Der Most wird einer Mazeration unterzogen, damit der Saft und die Haut zwischen 3 bis 4 Tage in Kontakt kommen. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur von maximal 22-24 ºC in Tanks aus rostfreiem Stahlund dauert ca. 10 Tage, wobei ein optimales Gleichgewicht aus Tanninen und Fruchtigkeit entsteht.