



## D.O. La Mancha Viña San Juan Merlot Syrah Tempranillo

Viña San Juan Rot ist eine besondere Mischung aus drei internationalen Rebsorten. Das Etikett zeigt die Lagerfeuer, die in Spanien traditionell zum Mittsommerfest (23. Juni) angezündet werden. Wir haben das volle Potenzial der einzelnen Rebsorten ausgeschöpft, um diesen wundervollen Wein zu schaffen, der ein wahres Vergnügen für die drei Sinne Sehen, Riechen und Schmecken ist. Er eignet sich perfekt für eine Vielzahl spanischer Gerichte.



### Regionen

Im ehemaligen Königreich von Kastilien La Mancha gelegen, ist Mittelspanien das größte, ständige Weinanbaugebiet der Welt mit 300.000 Hektar Weinbergen. Es ist zudem der Schauplatz von Miguel de Cervantes berühmtem Roman, Don Quixote. Diese Denominación de Origen (D.O.; zu Deutsch Herkunftsbezeichnung) grenzt an Valencia und Murcia im Osten, zu Extremadura im Westen, Andalusien im Süden und Madrid im Nordwesten. Der Weinanbau in dieser Region begann zu römischen Zeiten und verbreitete sich besonders während des Mittelalters. Ferner hat die Vielseitigkeit des Landes zur Einführung einer großen Vielfalt internationaler Traubenarten geführt.

TRAUBE

**Merlot, Syrah und Tempranillo**

STIL

**Stillwein**

ALKOHOLGEHALT

**13,5 %**

TRINKTEMPERATUR

**Zwischen 12-14 °C**

### Verkostungsnotizen

Tiefes Rot, delikate Aromen von roten Beeren, reichhaltig am Gaumen mit einem Hauch von Pfeffer, Gewürzen und Mokka. Warm und ausgeglichen, mit einem angenehm langen Abgang.

### Speiseempfehlung

Perfekt zu rotem Fleisch, Pasta, Chili con Carne und reifem Käse.

### Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt und von Hand gelesen. Sie gären bei kontrollierter Temperatur (23-25°C), um ihr volles Aromapotenzial zu entfalten und die ursprünglichen Aromen und Geschmacksnoten zu erhalten. Die Mischung der Rebsorten ist entscheidend für die Herstellung dieses erstklassigen Weins, welcher die Eigenheiten der Landschaft bewahrt.

### Aktuelle Auszeichnungen

**GOLD**

2025 Sakura Awards: Viña San Juan Tinto 2024