

## Viña San Juan Selección



### D.O. La Mancha Viña San Juan Selección

Viña San Juan Selección wird aus Tempranillo-Trauben hergestellt. Die Trauben stammen von Weinbergen mit einem Produktionsvolumen von 4.000 Kilogramm pro Hektar. Die Lese erfolgt von Hand, damit die Trauben die Kellerei intakt und in ausgezeichnetem Zustand erreichen.



### 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  
**Tempranillo**

STIL  
**Stillwein**

ALKOHOLGEHALT  
**13,5 %**

TRINKTEMPERATUR  
**Am besten zwischen 15-18 °C**

### Verkostungsnotizen

Glänzendes Kirschrot mit violetten Schattierungen. Intensives Aroma von Beeren und Blumen. Am Gaumen der Geschmack reifer Pflaumen und Brombeeren mit sehr sanften und ausgeglichenen Tanninen.

### Speiseempfehlung

Lammgerichte, traditionelle spanische Tapas aus La Mancha, wie zum Beispiel „Migas“ oder „Gachas“, Wild, Fleisch mit feinen Kräutern und Manchego-Käse.

### Technische Information

Die Trauben werden bei niedrigen Temperaturen mazeriert, um die süßen Tannine und komplexen Verbindungen sanft zu lösen. Dadurch entsteht ein Wein mit expressivem Charakter, der den typischen Geschmack roter Beeren des Tempranillo ergänzt. Die Gärung erfolgt bei 22 bis 25 °C. Außerdem wird der Wein einer malolaktischen Gärung unterzogen, um die Tannine abzumildern.