



## Vino de la Tierra de Castilla Consigna Merlot

Merlot ist eine der wichtigsten Rebsorten, die in Castilla La Mancha angebaut werden, da sie sich wunderbar an die Witterungsbedingungen von Tierra de Castilla angepasst hat.

### Regionen

Wie Frankreichs Vins de Pays ist der Vino de la Tierra de Castilla eine geographische Bezeichnung in Spanien, für Weine, die aus der autonomen Region Castilla-La Mancha stammen. Die kalk- und lehmhaltigen Böden befinden sich auf einer Höhe von 700 Metern und es regnet eher selten.

TRAUBE  
**Merlot**

STIL  
**Stillwein**

ALKOHOLGEHALT  
**13 %**

TRINKTEMPERATUR  
**15-17°C**

### Verkostungsnotizen

Dieser Wein hat komplexe Aromen von Pflaume und Schwarzkirsche. Der Gaumen ist reich und gut definiert mit weichen Tanninen, die dazu beitragen, diesen eleganten und ausgewogenen Wein zu verbessern.

### Speiseempfehlung

Perfekte Begleitung zu Rindfleisch, Wild (Hirsch oder Reh), Reisgerichten, Schweinefleisch und Lammgerichten.

### Technische Information

Die Reifung der Trauben wird genau überwacht, um einen ausgeglichenen, strukturierten Wein mit perfektem Zucker- und Säuregehalt zu kreieren. Der Wein wird kalter Mazeration ausgesetzt, üblicherweise 3 oder 4 Tage lang. Die achttägige Gärung findet bei kontrollierter Temperatur in Tanks aus rostfreiem Stahl statt. Der Wein sollte als Jungwein genossen werden.



## Vino de la Tierra de Castilla Consigna Cabernet Sauvignon

Die Cabernet-Sauvignon-Trauben wachsen unter den extremen klimatischen Bedingungen der Kontinentalregion in kalten Wintern und sehr heißen Sommern. .

### □ Regionen

Wie Frankreichs Vins de Pays ist der Vino de la Tierra de Castilla eine geographische Bezeichnung in Spanien, für Weine, die aus der autonomen Region Castilla-La Mancha stammen. Die kalk- und lehmhaltigen Böden befinden sich auf einer Höhe von 700 Metern und es regnet eher selten.

TRAUBE  
**Cabernet Sauvignon**

STIL  
**Stillwein**

ALKOHOLGEHALT  
**13 %**

TRINKTEMPERATUR  
**Zwischen 15-17 °C**

### □ Verkostungsnotizen

Tiefe dunkelrote Farbe mit Aromen von schwarzen und roten Früchten und einem Hauch von grünem Pfeffer. Am Gaumen fruchtig, mit charakteristischen Kräuternoten. Elegant und vollmundig mit guter Tanninstruktur und langem, ausgeglichenem Abgang.

### □ Speiseempfehlung

Dieser Wein ist der perfekte Begleiter für gebratenes Gemüse, Schweinefleisch, Reisgerichte, Eintöpfe oder Lammbraten.

### □ Technische Information

Die Reifung der Trauben wird genau überwacht, um einen ausgeglichenen Wein mit perfektem Zucker- und Säuregehalt zu kreieren. Der Wein wird kalter Mazeration ausgesetzt, üblicherweise 2 oder 3 Tage lang. Die sechs bis achttägige Gärung findet bei kontrollierter Temperatur von maximal 24 °C in Tanks aus rostfreiem Stahl statt. Das Resultat ist ein eleganter, strukturierter Wein, der als Jungwein genossen werden sollte.



## Vino de la Tierra de Castilla Consigna Tempranillo-Shiraz

Consigna wird aus Shiraz- und Tempranillo-Trauben hergestellt. Die Trauben reifen hier dank der Hitze am Tag und den kühlen Abenden optimal.

### Regionen

Wie Frankreichs Vins de Pays ist der Vino de la Tierra de Castilla eine geographische Bezeichnung in Spanien, für Weine, die aus der autonomen Region Castilla-La Mancha stammen. Die kalk- und lehmhaltigen Böden befinden sich auf einer Höhe von 700 Metern und es regnet eher selten.

TRAUBE  
**Tempranillo and Shiraz**

STIL  
**Stillwein**

ALKOHOLGEHALT  
**13 %**

TRINKTEMPERATUR  
**Zwischen 15-17 °C**

### Verkostungsnotizen

Tiefrote Farbe mit violetten Tönen. Das Bouquet vereint die Aromen von roten und schwarzen Beeren. Am Gaumen zeigt dieser Wein eine perfekte Tannin und Frucht mit einer reichen Textur.

### Speiseempfehlung

Der perfekte Begleiter zu Reisgerichten, Schweinefleisch und Lammgerichten.

### Technische Information

Die Reifung der Trauben wird genau überwacht, um einen ausgeglichenen Wein mit perfektem Süße- und Säuregehalt zu kreieren. Der Wein wird einer Periode kalter Mazeration ausgesetzt, die üblicherweise 3 oder 4 Tage dauert. Die Gärung findet bei kontrollierter Temperatur von maximal 25 °C in Tanks aus rostfreiem Stahl statt und dauert etwa 6 bis 8 Tage. Das Ergebnis ist ein strukturierter Wein, welcher jung genossen werden sollte.



## Vino de la Tierra de Castilla Consigna Chardonnay

Die Chardonnay-Weinberge der Region Tierra de Castilla gewinnen zunehmend an Bedeutung, da wir mit unserem Angebot internationaler Rebsorten von Spanien aus weltweit expandieren. Diese spanischen Weine entwickeln sich bereits jetzt vielversprechend.

### Regionen

Wie Frankreichs Vins de Pays ist der Vino de la Tierra de Castilla eine geographische Bezeichnung in Spanien, für Weine, die aus der autonomen Region Castilla-La Mancha stammen. Die kalk- und lehmhaltigen Böden befinden sich auf einer Höhe von 700 Metern und es regnet eher selten.

TRAUBE  
**Chardonnay**

STIL  
**Stillwein**

ALKOHOLGEHALT  
**12,5 %**

TRINKTEMPERATUR  
**Zwischen 8-10 °C**

### Verkostungsnotizen

Hellgelb mit goldenen Schattierungen. In der Nase spürt man intensive Aromen von Apfel, Pfirsich, Fenchel und tropischen Früchten. Am Gaumen cremig-seidig mit einem Hauch von Kernobst. Lieblicher, reiner und frischer Abgang.

### Speiseempfehlung

Die perfekte Begleitung zu Pasta, Meeresfrüchten und Weichkäse.

### Technische Information

Die Trauben werden erst gelesen wenn sie die optimale Reife erreicht haben, um einen ausgeglichenen Wein mit optimalem Süße- und Säuregehalt zu kreieren. Der Wein wird einer Periode kalter Mazeration ausgesetzt, welche ca. 6 Stunden dauert. Die Gärung erfolgt für 12-15 Tage bei kontrollierter Temperatur (14-16 °C) in Tanks aus rostfreiem Stahl. Danach folgt eine kurze Reifung, um einen eleganten, frischen und fruchtigen Wein herzustellen.



## Vino de la Tierra de Castilla Consigna Verdejo Sauvignon Blanc

Dieser Wein ist eine Mischung aus zwei Trauben, Verdejo und Sauvignon Blanc. Er ergänzt und verbessert die Qualitäten dieser beiden Rebsorten, um einen vollkommeneren Wein mit einer eigenen Identität zu schaffen.

### Regionen

Wie Frankreichs Vins de Pays ist der Vino de la Tierra de Castilla eine geographische Bezeichnung in Spanien, für Weine, die aus der autonomen Region Castilla-La Mancha stammen. Die kalk- und lehmhaltigen Böden befinden sich auf einer Höhe von 700 Metern und es regnet eher selten.

TRAUBE  
**Verdejo und Sauvignon Blanc**

STIL  
**Stillwein**

ALKOHOLGEHALT  
**12,5 %**

TRINKTEMPERATUR  
**Kühl servieren (8-10 °C)**

### Verkostungsnotizen

Helles Zitronengelb mit platinfarbenen Reflexen. Intensive Aromen von Zitrusfrüchten und exotischen Früchten wie Ananas mit zarten Kräutern. Frischer, fruchtiger und lebendiger Geschmack.

### Speiseempfehlung

Passt besonders gut zu Fisch und Meeresfrüchten sowie Pasta- und Reissalaten.

### Technische Information

Jeder Schritt unterliegt strengen Qualitätskontrollen. Die besten Verdejo- und Sauvignon-Blanc-Trauben werden ausgewählt und einige Stunden mazeriert, um die Entfaltung der Aromen beider Rebsorten zu unterstützen. Die Gärung erfolgt in Tanks aus rostfreiem Stahl bei 14-16 °C. Das Mischen von Verdejo und Sauvignon Blanc wird von Expertenhand durchgeführt.



## Vino de la Tierra de Castilla Consigna Garnacha Rosé

Die Hitze des Tages und die kühlen Abende der Region Tierra de Castilla sind ideal für die Reifung der Garnacha-Trauben. Der Wein wird nach den traditionellen Roséwein-Methoden dieser Region hergestellt.

### Regionen

Wie Frankreichs Vins de Pays ist der Vino de la Tierra de Castilla eine geographische Bezeichnung in Spanien, für Weine, die aus der autonomen Region Castilla-La Mancha stammen. Die kalk- und lehmhaltigen Böden befinden sich auf einer Höhe von 700 Metern und es regnet eher selten.

TRAUBE  
**Garnacha**

STIL  
**Still wine**

ALKOHOLGEHALT  
**12.5%**

TRINKTEMPERATUR  
**Am besten kalt,  
zwischen 8-10°C.**

### Verkostungsnotizen

Intensives Rosa mit Aromen frischer Früchte und einem Hauch roter Beeren. Am Gaumen leicht und ausgeglichen mit frischem und fruchtigem Charakter.

### Speiseempfehlung

Passt sehr gut zu Meeresfrüchten, Fischgerichten und Gemüsesuppen.

### Technische Information

Die Reifung der Trauben wird genau überwacht, um einen ausgeglichenen Wein mit perfektem Süße- und Säuregehalt zu kreieren. Der Wein wird zunächst einer Periode kalter Mazeration ausgesetzt, welche üblicherweise 8 bis 10 Stunden dauert. Die Gärung erfolgt anschließend für etwa 10 Tage bei kontrollierter Temperatur (16-18 °C), sodass ein leichter, reiner und fruchtiger Wein entsteht.