



## Premium Blend

### The Guv'nor VIP Weiß

Reserviert für seine anspruchsvollsten Kunden, hat sich der Guv'nor sich mit dem VIP-Blanco in limitierter Auflage einmal mehr selbst übertroffen. Eine erstklassige aromatische Mischung, mit der für den Guv'nor typischen Sorgfalt ausgewählt. Seine überschwänglichen und intensiven Fruchtaromen sind ein wahrer Genuss. Lassen Sie Ihre Sinne verwöhnen und genießen Sie das Erlebnis.

## Regionen

Premium Blend ist der neue Trend in der Welt des Weins. Dies bedeutet, dass für die Herstellung verschiedene, edle Rebsorten herangezogen werden, die in der jeweiligen Region die Typizität und den Charakter des Bodens, des Klimas und der Tradition widerspiegeln. Das Ergebnis sind Weine, die durch diese Zusammensetzung eine eigenständige und harmonische Identität besitzen, die die Kunst der Weinherstellung in großartiger Weise repräsentieren.

#### TRAUBE

**Verdejo, Sauvignon Blanc und Chardonnay**

#### STIL

**Stillwein**

#### ALKOHOLGEHALT

**12.5%**

#### TRINKTEMPERATUR

**Zwischen 8°C und 10°C servieren.**

## Verkostungsnotizen

Strahlendes hellgelb. In der Nase aromatisch mit Noten von spritziger Limette, Grapefruit und weißem Pfirsich. Im Gaumen Aromen von Passionsfrucht, Vanille und gelbem Apfel runden das Bild perfekt ab. Der Abgang ist lange mit komplexen Strukturen.

## Speiseempfehlung

Frisch genug, um mit Mediterranem Essen kombiniert zu werden, und kräftig genug, um mit würzigen Fleischspeisen sowie Fisch oder Geflügel zu Harmonieren.

## Technische Information

Ziel war es, einen unverwechselbaren Weinstil zu kreieren, indem die Qualitäten von drei verschiedenen, aber sich ergänzenden Rebsorten aus mehreren bedeutenden Weinbauregionen Spaniens zusammen kommen.

Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks über 20-25 Tage bei einer Höchsttemperatur von 15°C. Nach Abschluss der Weinbereitung wird der Wein für 2-3 Monate bei niedriger Temperatur auf der Hefe belassen, um sekundäre Geschmackseindrücke zu Eigenschaften zu entwickeln. Beim Chardonnay verbleibt der Wein in Barriques aus amerikanischer Eiche, um Qualität und Komplexität zu gewährleisten.

## Aktuelle Auszeichnungen

### DOUBLE GOLD

2025 Frankfurt International Trophy: The Guv'nor VIP Blanco



## Premium Blend

### the guv'nor Sparkling Rosé

„The Guvnor“ regiert sein Etablissement mit souveräner Gelassenheit, aber er ist kein Mann, mit dem zu spaßen ist. Wie sein Bier wird auch sein Wein sorgfältig ausgewählt, um sicherzustellen, dass sowohl er als auch seine Mitarbeiter einen Wein genießen, der ihnen schmeckt. „The Guvnor“ stempelt seine Zustimmung auf den Verschluss jeder Flasche. Region Blend ist der neue Trend in der Welt des Weins. Diese Weine werden aus Premium-Blends verschiedener Rebsorten unterschiedlicher Regionen hergestellt. Dies macht sie zu einzigartigen Weinen mit einer eigenen Identität, in denen sich die Kunst der Weinbereitung widerspiegelt.

## Regionen

Premium Blend ist der neue Trend in der Welt des Weins. Dies bedeutet, dass für die Herstellung verschiedene, edle Rebsorten herangezogen werden, die in der jeweiligen Region die Typizität und den Charakter des Bodens, des Klimas und der Tradition widerspiegeln. Das Ergebnis sind Weine, die durch diese Zusammensetzung eine eigenständige und harmonische Identität besitzen, die die Kunst der Weinherstellung in großartiger Weise repräsentieren.

#### TRAUBE

**Garnacha und Tempranillo**

#### STIL

**Prickelnder Roséwein**

#### ALKOHOLGEHALT

**11%**

#### TRINKTEMPERATUR

**Zwischen 8 und 10°C.**

## Verkostungsnotizen

Hellrosa Farbe, mit feinen und konstanten Bläschen. Leichte Noten von Birnen- und Himbeeraromat, die den Gaumen erfreuen, mit einem Hauch von Süße

## Speiseempfehlung

Hellrosa Farbe, mit feinen und konstanten Bläschen. Leichte Noten von Birnen- und Himbeeraromat, die den Gaumen erfreuen, mit einem Hauch von Süße

## Technische Information

Dieser Schaumwein ist das Ergebnis der Verbindung von Garnacha- und Tempranillo-Trauben aus speziell ausgewählten alten Weinbergen. Die frühe Lese der Trauben gewährleistet eine perfekte Frische und aromatische Komplexität. Das Ergebnis ist ein ausgewogener Schaumwein mit Persönlichkeit.

## Aktuelle Auszeichnungen

### **GOLD**

2024 Mundus Vini: the guv'nor sparkling rosé

2024 Berliner Wine Trophy: the guv'nor sparkling rosé

### **SILBER**

2025 The Global Masters Sparkling: the guv'nor sparkling rosé



## Premium Blend the guv'nor Sparkling

„The Guvnor“ regiert sein Etablissement mit souveräner Gelassenheit, doch seine entwaffnende Höflichkeit vermittelt ein Gefühl der Vorsicht. Er ist ein Mann, mit dem nicht zu spaßen ist. Wie sein Bier ist auch sein Wein handwerklich hergestellt und sorgfältig ausgewählt, um sicherzustellen, dass sowohl er als auch seine Mitarbeiter einen Wein genießen, der Ihnen schmeckt. „The Guvnor“ stempelt seine Zustimmung auf den Verschluss jeder Flasche.

### Regionen

Premium Blend ist der neue Trend in der Welt des Weins. Dies bedeutet, dass für die Herstellung verschiedene, edle Rebsorten herangezogen werden, die in der jeweiligen Region die Typizität und den Charakter des Bodens, des Klimas und der Tradition widerspiegeln. Das Ergebnis sind Weine, die durch diese Zusammensetzung eine eigenständige und harmonische Identität besitzen, die die Kunst der Weinherstellung in großartiger Weise repräsentieren.

TRAUBE  
**Viura und Chardonnay**

STIL  
**Extra trockener Schaumwein**

ALKOHOLGEHALT  
**11,5 %**

TRINKTEMPERATUR  
**Am besten gekühlt servieren. (8 – 10 °C)**

### Verkostungsnotizen

Leuchtend gelbe Farbe. Leichte Noten von gerösteter Vanille und Brioche ebnen den Weg zu reifen Zitrus- und Steinobstaromen wie Pfirsich und Birne. Abgerundet durch einen köstlich cremigen Abgang.

### Speiseempfehlung

Ideal als Aperitif oder als Begleiter von Geflügelfleischgerichten, Pasta, Meeresfrüchten, Lachs und edlen Käsesorten.

### Technische Information

Dieser Schaumwein ist ein Blend von Viura- und Chardonnay-Trauben aus ausgewählten alten Weinbergen. Der Erntezeitpunkt für den Grundwein wird speziell geplant, um einen perfekten Säuregehalt, Frische und aromatische Komplexität zu erhalten. Ein Teil des Chardonnay-Weins wird in neuen amerikanischen und französischen Eichenfässern ausgebaut. Nach der zweiten Gärung in Stahltanks ruht der Wein drei Monate lang auf seiner Hefe. Das Ergebnis ist ein ausgewogener und delikater Schaumwein.

### Aktuelle Auszeichnungen

#### **GOLD**

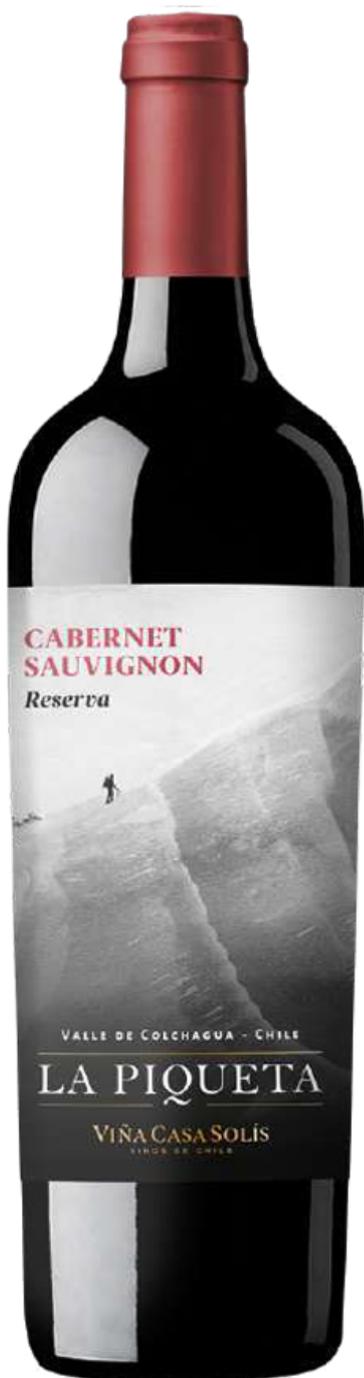
2025 Frankfurt International Trophy: the guv'nor sparkling

2024 Berliner Wine Trophy: the guv'nor sparkling

#### **SILBER**

2024 The Global Sparkling Masters (The Drinks Business Magazine): the guv'nor sparkling

2024 The Drinks Business Spring Tasting: the guv'nor sparkling



## Wein aus Chile

### La Piqueta Cabernet Sauvignon

La Piqueta ist ein Wein für Entdecker, mit dem Sie die Sorten der aufregenden Landschaft Chiles erkunden können. Hergestellt aus Cabernet Sauvignon-Trauben aus der Nähe der Andenhänge. Der Boden ist reich an Mineralien, die für eine perfekte Reifung des Cabernet sorgen. Es ist ein Gebiet, das für seine hochwertigen,



**VEGANO**

fruchtigen Rotweine bekannt ist.

## Regionen

Wines of Chile continue the legacy of Spanish wine culture in the 'New World'. The rugged and wild landscapes, with the currents of the Pacific to one side and the Andean slopes to the other, allow excellent climatic conditions for the cultivation of varieties brought from the Old World: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc or Chardonnay which prosper with indigenous grapes like Carmenere.

TRAUBE

**Cabernet Sauvignon**

STIL

**Stillwein**

ALKOHOLGEHALT

**12.5%**

TRINKTEMPERATUR

**Zwischen 15–17 °C**

## Verkostungsnotizen

Intensive rote Farbe mit Aromen von Brombeeren und Johannisbeeren. Dieser Wein ist reich an Aromen von schwarzen Früchten und subtilen Gewürznoten. Ein langer Abgang.

## Speiseempfehlung

Perfekt zu gegrilltem Fleisch, Eintöpfen oder Empanadas.

## Technische Information

Die Trauben werden in kleinen Kisten geerntet und nach einer manuellen Auswahl entstammt. Danach liegt diese 2-3 Tage bei sehr niedrigen Temperaturen. Die Fermentation erfolgt bei moderaten Temperaturen um 26-27 °C, um das maximale aromatische Potenzial hervorzuheben. Nach der malolaktischen Gärung bleibt der Wein einige Monate auf der Hefe, so dass er seinen fruchtigen Charakter und seine Geschmeidigkeit zum Ausdruck bringen kann.

## Aktuelle Auszeichnungen

### **GOLD**

2025 The Drinks Business Asia Masters: La Piqueta Cabernet Sauv 2024

2025 Berliner Wine Trophy: La Piqueta Cabernet Sauvignon 2024

2025 Asian Masters: La Piqueta Cabernet Sauv 2024

2025 CWSA Best Value: La Piqueta Cabernet Sauvignon 2024

2022 Mundus Vini: La Piqueta Cabernet Sauvignon 2021

### **SILBER**

2025 Mundus Vini: La Piqueta Cabernet Sauvignon 2024



## D.O. Ribera del Duero

### 409

409 wird aus Trauben der Rebsorte Tinta del País (Tempranillo) hergestellt, die aus jungen und alten Reben aus zwei Weinbergen im prestigeträchtigen Ort Olmedillo de Roa ausgewählt werden. Der Wein reift 409 Tage lang in Fässern aus französischer Eiche, daher auch sein Name.

### Regionen

In den letzten 30 Jahren, ist die D.O. Ribera del Duero in Erscheinung getreten, um die größte Weinregion Spaniens herauszufordern. Sie befindet sich in der spanischen Hochebene und erstreckt sich über vier Regionen der Provinz Castilla y León: Burgos, Segovia, Soria und Valladolid. Trotz der Bezeichnung erstreckt sich das Gebiet jedoch nicht entlang des Duero Flusses, an dem mehr als 100 Dörfer liegen. Ribera del Duero erhielt die Herkunftsbezeichnung D.O. im Jahre 1982. Heute gibt es dort mehr als 250 Weinkellereien und über 22.000 Ha voller Weinreben. Der Großteil der Produktion in Ribera del Duero ist dem Rotwein gewidmet und ein geringer Anteil dem Rosé.

TRAUBE  
**Tempranillo**

STIL  
**Stillwein**

ALKOHOLGEHALT  
**14%**

TRINKTEMPERATUR  
**Zwischen 16-17°C**

### Verkostungsnotizen

Glänzendes, tiefes Rubinrot mit violetten Schattierungen. Bukett voller Blaubeer- und Brombeernoten mit mildensehr getoasteten Aromen und der süßen Würze eleganter Eiche. Am Gaumen süße Tannine, gut integrierte Säure und Vollmundigkeit. Sehr ausgeglichen mit einem schönen langen Abgang.

### Speiseempfehlung

Eine wunderbare Begleitung zu Lammbraten, Spinat und Lammfleischklößchen, Spanferkel und Rinderkoteletts mit Pfeffer.

### Technische Information

Sowohl die jungen als auch die alten Trauben werden 3 Tage lang mazeriert. Die jungen Trauben werden bei sehr niedriger Temperatur vergoren, um so viele Frucht- und Blumenaromen wie möglich zu lösen. Die Trauben der alten Weinreben werden bei 26-28 °C vergoren, um einen optimalen Charakter zu erzielen. Dadurch erhält der Wein die typische Färbung und die erstklassigen Tannine. Der Wein reift schließlich 409 Tage lang in Fässern aus französischer Eiche bevor er abgefüllt wird.

## Aktuelle Auszeichnungen

### **92 PUNKTE**

2024 James Suckling: 409 2022

### **90 PUNKTE**

2025 IWC: 409 2023

### **DOUBLE GOLD**

2025 CWSA Best Value: 409 2023

2025 VINESPAÑA: 409 2023

### **GOLD**

2025 Berliner Wine Trophy: 409 2023



## D.O. Ribera del Duero

### Altos de Tamaron Tempranillo

Altos de Tamaron Tempranillo wird aus dieser Rebsorte hergestellt, die auch als Tinta del País bekannt ist und in sorgfältig ausgewählten Weinbergen angebaut wird. Diese Weinberge befinden sich in der Nähe von Olmedillo de Roa, in der Provinz Burgos, dem Herzen der Ribera del Duero. Die ton- und sandhaltigen Böden der Region verleihen den Trauben ihre charakteristische Mineralität und feste Struktur.

### Regionen

In den letzten 30 Jahren, ist die D.O. Ribera del Duero in Erscheinung getreten, um die größte Weinregion Spaniens herauszufordern. Sie befindet sich in der spanischen Hochebene und erstreckt sich über vier Regionen der Provinz Castilla y León: Burgos, Segovia, Soria und Valladolid. Trotz der Bezeichnung erstreckt sich das Gebiet jedoch nicht entlang des Duero Flusses, an dem mehr als 100 Dörfer liegen. Ribera del Duero erhielt die Herkunftsbezeichnung D.O. im Jahre 1982. Heute gibt es dort mehr als 250 Weinkellereien und über 22.000 Ha voller Weinreben. Der Großteil der Produktion in Ribera del Duero ist dem Rotwein gewidmet und ein geringer Anteil dem Rosé.

TRAUBE  
**Tempranillo**

STIL  
**Stillwein**

ALKOHOLGEHALT  
**13.5 %**

TRINKTEMPERATUR  
**Zwischen 15–16 °C**

### Verkostungsnotizen

Tiefes Kirschrot mit Violetttönen. Bukett aus Aromen reifer Brombeere und Lakritze. Am Gaumen samtig und fruchtig, mit langem Abgang.

### Speiseempfehlung

Die perfekte Begleitung zu gegrilltem und geschmortem Fleisch, Eintöpfen und Pastagerichten mit Tomatensoße.

### Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt bevor sie einem 8-tägigen Mazerationsverfahren unterzogen werden, damit die Traubenhaut mit dem Wein in Berührung kommt. Sie werden bei kontrollierter Temperatur (22 °C) gegoren, um die Entfaltung des optimalen Aromapotenzials sicherzustellen. Dadurch erhält der Wein seine charakteristische Färbung und den Tanningehalt. Die Flaschen werden dann 4 Monate lang in unserem Keller gelagert.

### Aktuelle Auszeichnungen

**GOLD**

2025 VINESPAÑA: Altos de Tamaron Tempranillo 2024



## Vino de la Tierra de Castilla y León Altos de Tamaron Tempranillo VTCYL

Altos de Tamaron, hergestellt aus der Rebsorte Tempranillo, reiht sich in das Sortiment der geschützten geografischen Angabe von Castilla y León ein. Sie sind im Volksmund als Vinos de la Tierra de Castilla y León bekannt und ihr Anbaugebiet umfasst alle Gemeinden der Autonomen Gemeinschaft Kastilien und León.

Es handelt sich um ausgewogene Weine, die durch den Reifungsprozess der Trauben, die dem Klima der Region mit großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht ausgesetzt sind, entstehen.

### Regionen

Wie Frankreichs Vins de Pays ist der Vino de la Tierra de Castilla y León eine geographische Bezeichnung in Spanien, für Weine, die aus der autonomen Region Castilla y León, auf der nördlichen Hochebene Spaniens, stammen.

TRAUBE  
**Tempranillo**

STIL  
**Stillwein**

ALKOHOLGEHALT  
**14 %**

TRINKTEMPERATUR  
**Zwischen 16-18° C servieren**

### Verkostungsnotizen

FrISCHE Früchte, Himbeere, mit leicht mineralischen Noten. Subtil, elegant und schlemmerisch.

### Speiseempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch vom Steingrill. Er kann auch zu Eintöpfen mit kräftigen Soßen wie iberischen Bäckchen oder Ochsenchwanz gereicht werden.

### Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt bevor sie einem 8-tägigen Mazerationsverfahren unterzogen werden, damit die Traubenhaut mit dem Wein in Berührung kommt. Sie werden bei kontrollierter Temperatur (22 °C) gegoren, um die Entfaltung des optimalen Aromapotenzials sicherzustellen. Dadurch erhält der Wein seine charakteristische Färbung und den Tanningehalt. Die Flaschen werden dann 4 Monate lang in unserem Keller gelagert.

### Aktuelle Auszeichnungen

**GOLD**

2025 Mundus Vini: Altos de Tamaron Tempranillo VTCYL 2024



## D.O.Ca. Rioja Arnegui Tempranillo

Arnegui wird aus der Tempranillo-Traube hergestellt, einer in La Rioja beheimateten Rebsorte. Die reifen Fruchtaromen der Rebsorte Tempranillo stehen im Vordergrund und ergeben einen komplexen, vollmundigen und weichen Wein.



### Regionen

Spaniens berühmtestes Weinanbaugebiet ist bekannt für die Herstellung erstklassiger Weine mit einer einzigartigen Alterungsfähigkeit. Die Region liegt in Nordspanien und erstreckt sich entlang des Flusses Ebro, der zugleich Namensgeber des Anbaugebiets ist. Eleganz und Ausgewogenheit sind die beiden Hauptmerkmale der hier hergestellten Weine. Die unterschiedlichen Bodenarten der Region Rioja vereint mit der Anwendung moderner und traditioneller Anbauverfahren ermöglichen den Winzern die Herstellung einer breiten Vielfalt von Weinen mit unterschiedlichem Charakter.

TRAUBE  
**Tempranillo.**

STIL  
**Stillwein**

ALKOHOLGEHALT  
**13%**

TRINKTEMPERATUR  
**12-14°C**

### Verkostungsnotizen

Tiefes Kirschrot mit violetten Tönen. Ein kräftiges fruchtiges Bukett von süßen Kirschen und Himbeeren. Diese Aromen sind mit einem zusätzlichen Hauch von Veilchen und Lakritze auch am Gaumen vertreten. Weiche harmonische Tannine und subtil süße, würzige Noten halten sich beim Abgang.

### Speiseempfehlung

Ein guter Begleiter zu Reisgerichten, Pasta mit Tomatensoßen, gegrilltem Fleisch und geschmortem Lammrücken.

### Technische Information

Die Trauben werden bei optimaler Reife geerntet. Darauf folgt eine Periode kalter Mazeration (48–72 Stunden), um die Farbe der Haut und die Fruchtaromen zu lösen. Die Gärung in Tanks aus rostfreiem Stahl erfolgt 8–10 Tage lang bei niedriger Temperatur (23–24°C).

### Aktuelle Auszeichnungen

#### GOLD

2024 Berliner Wine Trophy: Arnegui Tempranillo 2023

2024 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Arnegui Tempranillo 2023

#### SILBER

2024 The Drinks Business Rioja Masters: Arnegui Tempranillo 2023



## D.O.Ca. Rioja

### Auténtica Tempranillo

AUTÉNTICA spiegelt den reinen und unverfälschten Geschmack eines Gebietes mit einer großen Weinbautradition wie der DOCa Rioja wider. Auténtica Tempranillo zelebriert die Essenz dieser Rebsorte und würdigt sie als Hauptdarsteller und Vertreter einer international anerkannten Region.



### Regionen

Spaniens berühmtestes Weinanbaugebiet ist bekannt für die Herstellung erstklassiger Weine mit einer einzigartigen Alterungsfähigkeit. Die Region liegt in Nordspanien und erstreckt sich entlang des Flusses Ebro, der zugleich Namensgeber des Anbaugebiets ist. Eleganz und Ausgewogenheit sind die beiden Hauptmerkmale der hier hergestellten Weine. Die unterschiedlichen Bodenarten der Region Rioja vereint mit der Anwendung moderner und traditioneller Anbauverfahren ermöglichen den Winzern die Herstellung einer breiten Vielfalt von Weinen mit unterschiedlichem Charakter.

TRAUBE  
**Tempranillo**

STIL  
**Stillwein**

ALKOHOLGEHALT  
**13%**

TRINKTEMPERATUR  
**16-17° C**

### Verkostungsnotizen

Tief kirschrote Farbe mit violetten Reflexen. Aromen von roten Früchten, Erdbeeren und Blumen, die sich am Gaumen mit seinen weichen, frischen Fruchtnoten perfekt widerspiegeln. Langer und angenehmer Abgang.

### Speiseempfehlung

Passt gut zu Reis, Nudelsaucen, gegrilltem Fleisch, Käse und Salaten.

### Technische Information

Hergestellt aus Tempranillo-Trauben. Die Herstellung beginnt mit einer Kaltmazeration von 48-72 Stunden, um die Farbe und die fruchtigen Aromen zu extrahieren. Die Gärung erfolgt in Edelstahlbehältern bei Temperaturen zwischen 21 und 23°C für etwa 8-10 Tage.

### Aktuelle Auszeichnungen

**GOLD**

2025 Sakura Awards: Auténtica Tempranillo 2023

**SILBER**

2024 Mundus Vini: Auténtica Tempranillo 2023



## D.O. Toro

# Bajoz Tempranillo

Der Bajoz verdankt seinen Namen dem gleichnamigen Fluss, der in der Nähe des Dorfes Morales de Toro fließt. Für diesen Wein von Pagos del Rey werden ausschließlich die besten handgelesenen Tempranillo-Trauben (Tinta de Toro) verwendet. Diese stammen von bis zu 40 Jahre alten *Rebstöcken*. Das Ergebnis ist ein fruchtiger, ausgeglichener Wein.

## Regionen

Besonders traditionsreich ist die D.O. Toro, eine spannende Weinregion, die sich im Herzen von Castilla y León, in der Provinz Zamora, im Norden Spaniens, befindet. Diese Herkunftsbezeichnung ist mit der D.O. Rueda benachbart und nicht weit von Ribera del Duero und Rioja gelegen. Es ist eines der best behüteten Geheimnisse Spaniens. Die Weine haben eine lange Tradition und stammen aus der Zeit der römischen Siedlungen. Im Mittelalter genossen diese Weine königliche Privilegien, die es ihnen erlaubten, ausschließlich in Städten verkauft zu werden. Es wird sogar gesagt, dass Christopher Kolumbus die Weine aus Toro bei seinen Expeditionen nach Amerika dabei hatte. Toro wurde als Herkunftsbezeichnung (D.O.) im Jahre 1987 anerkannt. Dank ihrer antiken Weine handelt es sich hierbei zweifelsohne um eine der meist versprechenden Regionen der Rotweinproduktion in Spanien, mit einer eindrucksvollen Qualität.

TRAUBE  
**Tempranillo (Tinta de Toro)**

STIL  
**Stillwein**

ALKOHOLGEHALT  
**14%**

TRINKTEMPERATUR  
**Zwischen 16°C und 18°C servieren.**

## Verkostungsnotizen

Satte kirschrote Farbe mit violetten Schimmereffekten. In der Nase intensive Fruchtaromen nach Erdbeere, Himbeere, roter Johannisbeere und Süßholz. Am Gaumen fleischig, ausgewogen und mächtig.

## Speiseempfehlung

Ein perfekter Begleiter zu Rindfleischgerichten, Wildfleisch, Hühnchen, Chorizo-Eintopf, Pasta mit würziger Tomatensoße oder Pizza.

## Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt und für die Mazerationsperiode leicht zerdrückt und gekühlt, damit der Saft und die Haut Kontakt haben. Danach beginnt die Gärung, welche bei kontrollierter Temperatur zwischen 22-24 °C stattfindet. Sie werden auch einem Mikrooxigenationsverfahren unterzogen, um einen fruchtigen Wein mit ausgewogenem Tanninanteil herzustellen.

## Aktuelle Auszeichnungen

### GOLD

2024 Vinespaña Bajoz: Tempranillo 2023

### SILBER

2025 Vinespaña: Bajoz Tempranillo 2024



## D.O. La Mancha

### Caliza Merlot Syrah Tempranillo

Caliza heißt auf Spanisch Kalkstein und beschreibt das Gelände auf dem dieser Wein gedeiht. Für die Herstellung dieses erstklassigen Weines haben wir das Beste aus *Merlot, Syrah und unseres traditionellen Tempranillo vereint*. Das Ergebnis ist ein wahres Vergnügen für alle drei Sinne, Sehen, Riechen und Schmecken: Der perfekte Wein 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

Tiefe dunkelrote Farbe. Volle Aromen roter Beeren, saftig am Gaumen, mit einem Hauch von Pfeffer, Mokka und Gewürzen. Warm und ausgeglichen, mit einem angenehm langen Abgang.

### Speiseempfehlung

Perfekt zu rotem Fleisch, Pasta, Burgern und reifem Käse.

### Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt und per Hand gelesen. Sie gären getrennt bei kontrollierter Temperatur (22-24 °C), sodass sie ihr optimales Aromapotenzial entfalten können und ihre ursprünglichen Aromen und Geschmacksnoten erhalten bleiben. Die Mischung der Rebsorten ist entscheidend für die Herstellung dieses erstklassigen Weins, welcher die Eigenheiten der Landschaft bewahrt.

### Aktuelle Auszeichnungen

**DOUBLE GOLD**

2024 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Caliza Merlot Syrah Tempranillo 2023



## D.O. La Mancha Caliza Organic Tempranillo

“Caliza” ist das spanische Wort für Kalkstein und das Etikett dieses Weins ist eine getreue Nachbildung des charakteristischen Bodens in dieser Region.

Die Caliza-Bio-Weine werden aus sorgfältig ausgewählten Bio-Trauben aus unseren Weinbergen hergestellt. Es handelt sich um junge Weine der Rebsorten Tempranillo und Verdejo mit Zertifikaten für den ökologischen Anbau. Der Weinbau zeichnet sich durch die Wiederherstellung der traditionellsten Pflege des Weinbergs aus, wobei natürliche Produkte gefördert werden und auf chemische Düngemittel,



Herbizide und Insektizide verzichtet wird.

### Regionen

Im ehemaligen Königreich von Kastilien La Mancha gelegen, ist Mittelspanien das größte, ständige Weinanbauggebiet 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%**

TRINKTEMPERATUR  
**Zwischen 16-18°C.**

### Verkostungsnotizen

Ein weicher, ausgewogener und leicht zu trinkender Wein. Tief kirschrote Farbe mit Aromen von Erdbeeren und roten Früchten. Passt perfekt zu Pasta, Fleisch und sogar zu Aufschnitt und Weichkäse

### Speiseempfehlung

Er passt hervorragend zu Pasta mit leichten Soßen, Braten, Wurstwaren und Weichkäse.

### Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt und handverlesen und separat bei kontrollierter Temperatur (22-24 °C) vergoren, um ein optimales aromatisches Potenzial zu gewährleisten und die ursprünglichen Aromen und Geschmacksstoffe zu erhalten. Die Assemblage der Weine ist unerlässlich, um einen Wein von hervorragender Qualität zu erzeugen, der die Merkmale des Terroirs beibehält.