



Vino de la Tierra de Castilla y León El Aviador Tempranillo

Für die meisten Menschen ist der Himmel die Grenze. El Aviador ist im Himmel zuhause.

Tempranillo ist die spanische Rebsorte par excellence und sie wird großräumig in der gesamten Region Kastilien und León angebaut und erhält unterschiedliche örtliche Eigennamen wie Tinta de Toro, Tinta del País usw.

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
13,5%

TRINKTEMPERATUR
Kühl servieren bei 14 bis 16°C.

Verkostungsnotizen

Farbe: Tiefes Kirschrot mit violetten Tönen. In der Nase: Aromen von roten und schwarzen Beeren mit einem Hauch von Lakritze. Am Gaumen: Konzentrierte schwarze Früchte mit einem perfekten Gleichgewicht zwischen Fruchtigkeit und Tanninen. Rund, sanft und anhaltend.

Speiseempfehlung

Der perfekte Begleiter für Wurst und Schinken, wie Chorizo oder Serrano-Schinken, Reis, Nudelgerichten und Käse.

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 8 bis 10 Tage dauert. Die Gärung findet bei kontrollierter Temperatur von 22-24 °C in Tanks aus rostfreiem Stahl statt, um das optimale Gleichgewicht zwischen Tanninen und Fruchtigkeit zu erzielen.



Vino de la Tierra de Castilla

El Aviator Weiß

Für die meisten Menschen ist der Himmel die Grenze. El Aviator ist im Himmel zuhause.

Die Rebsorten Traube Verdejo und Sauvignon Blanc werden in diesem Wein aus der Region Tierra de Castilla gesammelt. Ein fruchtiger, feiner und sauberer Wein, der die Eigenschaften jeder Rebsorte bewahrt.



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

13%

TRINKTEMPERATUR

Gut gekühlt servieren zwischen 8 und 10°C.

Verkostungsnotizen

Hellgelb mit goldenen Schattierungen. Bukett mit intensiven Aromen tropischer Zitrusfrüchte. Cremig-seidig am Gaumen mit einem Hauch frischer Früchte.

Speiseempfehlung

Die perfekte Begleitung zu Fisch, Meeresfrüchten und Salaten.

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 El Aviador Rose

Für die meisten Menschen ist der Himmel die Grenze. El Aviador ist im Himmel zuhause.

Die Hitze des Tages und die kühlen Abende sind ideal für die Reifung der Tempranillo-Trauben. Dieser 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
Tempranillo

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
13%

TRINKTEMPERATUR
Gut gekühlt servieren (8 – 12°C).

Verkostungsnotizen

Farbe: tiefes glänzendes Rosa. Aromen frischer Früchte mit einem Hauch von Erdbeeren und anderen roten Beeren in der Nase. Reichhaltig und ausgeglichen am Gaumen: leicht, rein, frisch, fruchtig, und mit dezenter Säure und elegantem Abgang.

Speiseempfehlung

Passt sehr gut zu Meeresfrüchten, gegrilltem Gemüse, Pilzen, Fischgerichten und Suppen.

Technische Information

Die Reifung der Trauben wird genau überwacht, um einen ausgeglichenen Wein mit perfektem Süße-, Säure- und Phenolgehalt zu kreieren. Die Herstellung erfolgt nach der traditionellen Roséwein-Methode, um die typische Färbung zu erhalten. Der Wein wird zunächst einer Periode kalter Mazeration unterzogen, welche üblicherweise 6 bis 8 Stunden dauert. Die Gärung erfolgt anschließend 10-12 Tage bei kontrollierter Temperatur (16 °C), sodass ein glänzender, reiner und fruchtiger Wein entsteht.