



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 y León El Aviador Weiß

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

Die Malvasia-Anbaugebiete gewinnen innerhalb von Tierra de Castilla y León zunehmend an Bedeutung. Die Weine aus diesen Weingütern weisen auf ein großes Zukunftspotenzial für diese lokale Rebsorte hin.

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
Malvasia

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
13%

TRINKTEMPERATUR
**Gut gekühlt servieren
zwischen 6 und 8°C.**

Verkostungsnotizen

Blassgelbe Farbe mit grünen Schimmereffekten. In der Nase Aromen weißer Früchte, wie Birnen und Äpfel, vereint mit blumigen und grasigen Noten. Auf dem Gaumen frisch und geschmeidig.

Speiseempfehlung

Der ideale Begleiter für Salate, Meeresfrüchte, Fisch oder Pilze.

Technische Information

Zur Erzielung eines ausgewogenen Weins mit dem idealen Grad an Süße und Säure, erfolgt die Weinlese, wenn sich die Trauben in ihrem optimalen Reifestadium befinden. Zuerst erfolgt eine kurze kalte Einmischung über circa 6 Stunden und danach findet die Gärung über einen Zeitraum von 12 bis 14 Tagen bei einer kontrollierten Temperatur von 14 bis 16°C in Edelstahl tanks statt. Abschließend reift der Wein über einen kurzen Zeitraum, woraus ein eleganter, frischer und fruchtiger Tropfen hervorgeht.



Vino de la Tierra de Castilla y León 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 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%

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.