D.O. Ribera del Duero

Canta Mañanas

Wie jeden Morgen kündigt die süße und eindringliche Melodie unseres Hahns einen neuen Tag an; etwas Besonderes und Einzigartiges, trinken wir darauf.

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 15-16ºC**

Verkostungsnotizen

Ein leuchtendes Karminrot mit violetten Reflexen. In der Nase ein Duft von reifen roten Früchten, darunter rote Johannisbeeren, Brombeeren und Kirschen, begleitet von süßen und blumigen Noten. Am Gaumen ist er fruchtig, mit Sauerkirscharomen, gut eingebundenen Tanninen und Säure und einem langen, frischen Abgang.

Speiseempfehlung

Ein perfekter Begleiter zu gegrilltem und geschmortem Fleisch, Aufläufen und Nudeln mit Tomatensauce. Auch eine Ergänzung zu Rindfleisch oder Gemüsereis oder Paella.

Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt und zwei Tage lang vorgegärt. Der Most wird dann bei 22 ºC vergoren, um den optimalen Ausdruck der Rebsorte, seine charakteristische Farbe und die geschliffenen Tannine zu gewährleisten. Die Flaschen werden dann 4 Monate lang in unserem Keller gelagert.

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.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

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%**	TRINKTEMPERATUR **Zwischen 16-18ºC.**

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 ºC) 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.

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 16-18º 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 Ochsenschwanz 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 ºC) 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.

Vino de la Tierra de Castilla

Viña Albali Tempranillo-Shiraz

Dieser Wein wurde durch den klaren spanischen Sternenhimmel inspiriert. Félix Solís wollte einen Wein kreieren, der den genussfreudigen, lebensbejahenden Geist der Spanier einfängt. Er nannte ihn Albali, nach dem hellsten Stern des Wassermanns.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

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 y Shiraz**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **13%**	TRINKTEMPERATUR **Zwischen 12 und 14ºC servieren**

Verkostungsnotizen

Tief rubinrot in der Farbe, hat der Wein intensive Aromen von roten Beeren, Pflaumen und Brombeeren mit gut ausgewogenen Tanninen.

Speiseempfehlung

Passt perfekt zu leichten Tapas, Wurstwaren, Paella, Fleischgerichten, Gemüse oder halbgereiftem Manchego-Käse.

Technische Information

Jede Phase der Verarbeitung wird sorgfältig kontrolliert. Die besten Tempranillo- und Shiraz-Trauben werden ausgewählt und getrennt mazeriert, um das Beste aus jeder Sorte herauszuholen. Die Gärung findet in Edelstahltanks bei 22-24ºC statt. Anschließend stellen unsere Fachleute eine Cuvée aus Tempranillo und Shiraz zusammen.

Vino de la Tierra de Castilla

Viña Albali Chardonnay

Dieser Wein wurde durch den klaren Sternenhimmel in La Mancha inspiriert. Félix Solís wollte einen Wein kreieren, der den genussfreudigen, lebensbejahenden Geist der Spanier einfängt. Er nannte ihn Albali, nach dem hellsten Stern des Wassermanns.

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 8ºC und 10ºC servieren.**

Verkostungsnotizen

Blassgelbe Farbe mit Aromen von Apfelpfirsich, Fenchel und tropischen Früchten. Am Gaumen weich mit einem frischen und süßen Abgang.

Speiseempfehlung

Der perfekte Begleiter zu Nudelgerichten, Meeresfrüchten und Weichkäse.

Technische Information

Die Trauben werden bei optimalem Reifegrad geerntet, um einen ausgewogenen Wein mit dem richtigen Maß an Süße und Säure zu erhalten. Der Wein wird einer kurzen Kaltmazeration von etwa 6 Stunden unterzogen. Die Gärung erfolgt bei 14-16ºC in Edelstahltanks für bis zu 12-15 Tage. Danach folgt eine kurze Reifung auf der Hefe, um einen eleganten, frischen und fruchtigen Wein zu erhalten.

Andere

Viña Albali Sparkling Rose – entalkoholisiert

Unsere alkoholfreien Weine aus den warmen Weinbergen Spaniens zeigen alle Eigenschaften der Grenache-Rebsorte, aber ohne den Alkohol. Die perfekte Wahl ohne Kompromisse!

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

Regionen

Die Region Kastilien – La Mancha, die sich auf der zentralen Hochebene des spanischen Festlands erstreckt, ist das weltweit größte zusammenhängende Weinanbaugebiet. Sowohl reinsortige Weine als auch Traubensäfte, Most und Sangrias werden in dieser fantastischen Weinregion hergestellt. Airén und Tempranillo sind die beiden typischsten Rebsorten dieser Region.

TRAUBE **Garnacha**	STIL **Schaumwein entalkoholisiert**
ALKOHOLGEHALT **0.5%**	TRINKTEMPERATUR **6-9ºC**

Verkostungsnotizen

Dieser erfrischende, prickelnde Rosé wird aus Garnacha-Trauben hergestellt und verströmt Aromen von Erdbeeren und reifen Beeren. Süß und sehr erfrischend dank des natürlichen Kohlensäuregehalts.

Speiseempfehlung

Ideal als Beilage zu Salaten und sogar Obst und Desserts.

Technische Information

Wein aus Trauben von Garnacha. Nach einem komplexen Entsalzungsprozess wird Kohlendioxid zugesetzt, um eine bleibende Blase zu erzeugen, die zu einem erfrischenden, vielseitigen und sehr angenehmen entalkoholisiert Getränk führt.

Andere

Viña Albali Garnacha Rosé Entalkoholisiert

Viña Albali Garnacha Rosé Entalkoholisiert wird aus Trauben hergestellt, die in unseren sonnenverwöhnten Weinbergen in Spanien geerntet werden. Durch ein innovatives Verfahren wird der größte Teil des Alkohols sanft entfernt, ohne die natürlichen Aromen zu beeinträchtigen. Das Ergebnis ist ein Getränk mit dem Geschmack von Wein, aber ohne den Alkohol.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

Regionen

Die Region Kastilien – La Mancha, die sich auf der zentralen Hochebene des spanischen Festlands erstreckt, ist das weltweit größte zusammenhängende Weinanbaugebiet. Sowohl reinsortige Weine als auch Traubensäfte, Most und Sangrias werden in dieser fantastischen Weinregion hergestellt. Airén und Tempranillo sind die beiden typischsten Rebsorten dieser Region.

TRAUBE **Garnacha**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **<0.5% (entalkoholisierter Wein)**	TRINKTEMPERATUR **Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und in zwei Tagen verbrauchen.**

Verkostungsnotizen

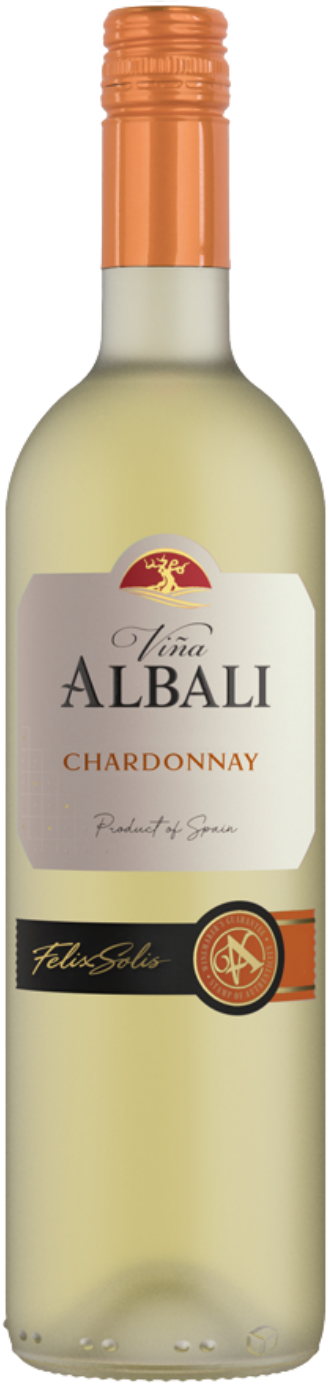
Attraktive rosa Farbe und intensives Aroma von Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen mit einer leichten Mandarinennote. Am Gaumen ist er erfrischend und ausgewogen mit frischen Fruchtaromen.

Speiseempfehlung

Perfekt zu leichten Tapas, Salaten und Pasta.

Technische Information

Der Alkohol wird dem Wein durch einen sanften, komplexen und raffinierten Prozess entzogen, um die aromatischen Verbindungen und den Charakter der ursprünglichen Rebsorte zu schützen. Die Qualität und die organoleptischen Eigenschaften des Endprodukts werden dabei nicht beeinträchtigt, so dass ein Wein mit einem Alkoholgehalt von <0,5% von hoher Qualität und ausdrucksstarken, frischen und intensiven Aromen entsteht.



D.O. Valdepeñas

Viña Albali Chardonnay

Dieser Wein wurde durch den klaren Sternenhimmel in La Mancha inspiriert. Félix Solís wollte einen Wein kreieren, der den genussfreudigen, lebensbejahenden Geist der Spanier einfängt. Er nannte ihn Albali, nach dem hellsten Stern des Wassermanns.
Die Böden sind aus Kalkstein und haben eine mittlere Durchlässigkeit, die eine gute Belüftung ermöglicht. Die Weinberge liegen auf 800 m Höhe, die Trauben werden nachts geerntet, damit die frischen Aromen der Rebsorte erhalten bleiben.
Die Gärung erfolgt in französischen Eichenfässern, wodurch ein ausgezeichnetes Gleichgewicht zwischen Frucht- und Eichenaromen erreicht wird.

Regionen

Der Name Valdepeñas rührt von der gleichnamigen Stadt aus der Antike her, die in einem sonnenverwöhnten Flusstal gelegen ist, gespickt mit kleinen Felsformationen – Val de peñas (Tal der Felsen). Südlich von Kastilien-La Mancha in Zentralspanien gelegen. Das Klima wird von Extremen beherrscht, mit Temperaturen von bis zu 40ºC im Sommer und bis zu -10ºC im Winter. Die Zukunft dieser Herkunftsbezeichnung liegt fest in der Hand ihrer aus Tempranillo-Trauben hergestellten Rotweine, die sich gut für die Alterung eignen, aus der herrliche Crianzas, Reservas und Gran Reservas hervorgehen.

TRAUBE **Chardonnay**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **12.5%**	TRINKTEMPERATUR **Am besten zwischen 5-8 ºC**

Verkostungsnotizen

Intensive gelbe Farbe, sehr leuchtend. Fruchtige, frische Nase mit Anklängen von Ananas und Melone, dazu sanfte Vanillenoten. Am Gaumen samtig, sortenrein, rund und saftig. Langer und wiederkehrender Abgang.

Speiseempfehlung

Es passt perfekt zu gebackenem Fisch, Gemüse oder Reisgerichten. Ideal zum Probieren aller Arten von gereiftem Käse.

Technische Information

Die Trauben werden im September maschinell von 25 bis 30 Jahre alten Weinreben gelesen. Viña Albali Rosé wird mit der traditionellen Roséwein-Methode hergestellt. Dabei wird auf jeder Stufe des Verfahrens modernste Technologie mit Liebe zum Detail verbunden. Die Trauben werden vor der Gärung einer kontrollierten Mazeration unterzogen, bei der die Haut mit dem Most in Kontakt bleibt, bis der Wein die charakteristische Roséfarbe annimmt. Die Gärung erfolgt bei kontrollierten Temperaturen zwischen 14-16 ?C, um diesen kräftigen und fruchtigen Wein herzustellen.

Blend

Mucho Más Sparkling Rosé

Ein Qualitätswein, der auf das Wesentliche Reduziert ist und alles Bedeutungslose und Unwesentliche beseitigt. Nur das Wesentliche bleibt.

Regionen

Blend ist der neue Trend in der Welt des Weins. Diese Weine werden aus Trauben verschiedener Rebsorten hergestellt, entweder wegen ihrer Regionalität oder wegen ihrer Vielfalt. Diese charakterisiert sie als einzigartige Weine mit eigener Identität, in denen die Kunst der Weinherstellung repräsentiert wird.

TRAUBE **Garnacha und Tempranillo**	STIL **Schaumwein**
ALKOHOLGEHALT **11%**	TRINKTEMPERATUR **Zwischen 8 und 10ºC servieren**

Verkostungsnotizen

Blassrosa Farbe, mit einer feinen und konstanten Blase, Birnen- und Himbeergeschmack, die Ihre Geschmacksknospen erfreuen, einen Hauch von Süße und viel erfrischende Sprudel offenbare

Speiseempfehlung

Dieser Wein ist ein Genuss für sich allein oder zu leichten Vorspeisen wie Salaten, Pasta, Meeresfrüchten und sogar Desserts, wie dem klassischen Käsekuchen.

Technische Information

Die Originalität dieses Schaumweins liegt in der Sorgfalt bei der Herstellung und der Wahl des Erntezeitpunkts. Der optimale Zeitpunkt wird sorgfältig gewählt, damit die Säure, die Frische und die aromatische Komplexität im Grundwein überwiegen. Dieser Wein wird aus Garnacha- und Tempranillo-Trauben von ausgewählten Weinbergen hergestellt.
Das Ergebnis ist ein ausgewogener und eleganter Wein.

Letzte Auszeichnungen

GOLD
2024 Berliner Wine Trophy: Mucho Más Sparkling Rosé

D.O. Rueda

Auténtica Verdejo

Auténtica ist ein Wein, der die Essenz der Rebsorte Verdejo in der DO Rueda in sich vereint. Sein Name ist eine Hommage an diese Rebsorte, den wahren Protagonisten und Vertreter einer Region, in der außergewöhnliche Weißweine erzeugt werden, die sich durch ihre Frische und Eleganz auszeichnen und stets von fruchtigen Aromen und kräuterigen Noten begleitet werden.
Auténtica spiegelt den reinen und unverfälschten Geschmack einer Region mit großer Weinbautradition wider.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

Regionen

D.O. Rueda ist eine Weinregion im Herzen der iberischen Halbinsel. Sie befindet sich auf der Hochebene von Castilla y León, genau zwischen zwei der berühmtesten spanischen Weinregionen: Ribera del Duero und Toro und grenzt nordwestlich an die spanische Hauptstadt, Madrid. Der Fluss Duero fließt durch das Gebiet von Osten nach Westen. Rueda war die erste Herkunftsbezeichnung (D.O.), die in der Region Castilla y León anerkannt wurde (1980). Die Hochebene hat ein klassisches Kontinentalklima, mit langen, kalten Wintermonaten, einem kurzen Frühling und heißen Sommertagen.

TRAUBE **Verdejo**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **13%**	TRINKTEMPERATUR **8-10º C**

Verkostungsnotizen

Blassgelb mit zarten goldenen Reflexen. In der Nase elegante Aromen von Zitrusfrüchten wie Mandarinen und Orangen und weißen Blüten, die sich im Abgang mit subtilen Noten von Dill und Heu verbinden. Die Aromen spiegeln sich am Gaumen wider. Der Wein hat eine gut eingebundene Säure, einen mittleren Körper und einen frischen und angenehmen Abgang.

Speiseempfehlung

Passt hervorragend zu Fisch und Meeresfrüchten, Gemüsesalaten und kalten Suppen.

Technische Information

Vor der Kelterung wird der Most zwischen 6 und 8 Stunden auf den Schalen mazeriert, bevor die Gärung in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 14-16º C erfolgt. Das Ergebnis ist ein frischer und sehr ausgewogener Weißwein.

D.O.Ca. Rioja

Auténtica Tempranillo Garnacha

AUTÉNTICA spiegelt den reinen und unverfälschten Geschmack eines Gebietes mit einer großen Weinbautradition wie der DOCa Rioja wider. Auténtica Tempranillo Garnacha zelebriert die Essenz der meist angebauten Rebsorte Spaniens, der Tempranillo, die zusammen mit der Garnacha eine Region würdigt, die international für ihre Weine bekannt ist.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

Regionen

Spaniens berühmtestes Weinanbaugebiet ist bekannt für die Herstellung erstklassiger Weine mit einer einzigartigen Alterungsfähigkeit. Die Region liegt in Nordspanien und erstreckt sich in 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, jedoch stets innerhalb der Rahmenbedingungen für Weine mit der offiziellen Herkunftsbezeichnung D.O.Ca. Rioja.

TRAUBE	STIL
Tempranillo und Garnacha.	**Stillwein**
ALKOHOLGEHALT	TRINKTEMPERATUR
13%	**9-11ºC**

Verkostungsnotizen

Leuchtendes Erdbeerrosa mit Aromen von Erdbeeren und Johannisbeeren. Ein erfrischender Wein mit viel Frucht am Gaumen und einer guten Struktur.

Speiseempfehlung

Ideale Ergänzung zu Pasta, weißem Fleisch, Meeresfrüchten und Salaten.

Technische Information

Der Wein wird aus Tempranillo- und Garnacha-Trauben hergestellt, die eine kontrollierte Mazeration von 3 bis 6 Stunden durchlaufen. Dadurch bleiben die Schalen in Kontakt mit dem Traubenmost und nehmen eine attraktive rosa Farbe an. Die Gärung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 15-16º C für 20 Tage.

Letzte Auszeichnungen

GOLD
2024 Mundus Vini: Auténtica Tempranillo Garnacha 2023
2024 Berliner Wine Trophy: Auténtica Tempranillo Garnacha 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 ºC**

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 ºC) 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.