



D.O. Valdepeñas

Los Molinos Gran Reserva

Nur die besten Tempranillo-Trauben aus unseren eigenen Weinbergen werden ausgewählt, um den anspruchsvollen Los Molinos Gran Reserva voll köstlicher Noten von Vanille und Gewürzen herzustellen.

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 40°C im Sommer und bis zu -10°C 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
Tempranillo

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
13%

TRINKTEMPERATUR
Am besten zwischen 18-20°C.

Verkostungsnotizen

Tiefes Rubinrot mit Bernsteinönen. In der Nase komplexe Aromen von feinem Holz, Vanille und roten Früchten. Trocken und warm am Gaumen. Perfektes Gleichgewicht der Tannine bei einem angenehmen Bukett.

Speiseempfehlung

Perfekte Begleitung zu Lammkoteletts, Kuchen, mittelreifem Käse wie Manchego oder reifem Gouda und auch angenehm zu Datteln im Speckmantel.

Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt und bei kontrollierter Temperatur (26-28°C) vergoren, sodass sie ihr Aroma vollständig entfalten können. Durch die anschließende Mazeration erhält der Wein seine charakteristische Farbe, seinen Geschmack und die Tannine. Danach reift der Wein vor dem Abfüllen in Fässern aus amerikanischer Eiche. Die Flaschen lagern lang in unserem Keller.

Aktuelle Auszeichnungen

GOLD

2024 Mundus Vini: Los Molinos Gran Reserva 2018 – **BEST OF SHOW VALDEPEÑAS**

2024 Berliner Wine Trophy: Los Molinos Gran Reserva 2018