



Autres Glühwein

Le Glühwein est l'une des boissons traditionnelles de l'hiver dans les pays les plus froids d'Europe. Il s'agit d'un vin aromatisé et épicé que l'on boit chaud pour lutter contre le froid.

Ses arômes d'agrumes et ses saveurs épicées de gingembre, de clou de girofle, d'anis et de cannelle sont rehaussés lorsqu'il est légèrement réchauffé et constituent un délice à boire pendant les journées d'hiver les plus froides.

Région

La région de Castille-La Manche, située sur le plateau central de la péninsule Ibérique, constitue le vignoble le plus étendu du monde. Des vins de monocépage, des jus de raisin et des sangrias sont produits dans cette fabuleuse région viticole à partir d'un seul type de raisin. Airén et tempranillo sont les cépages les plus emblématiques de la région. D'excellents résultats sont également obtenus sur d'autres cépages non autochtones, comme le cabernet sauvignon, la syrah, le merlot, le viura, le sauvignon blanc, le chardonnay, etc. notamment grâce aux conditions climatiques et aux sols présents dans cette région.

CÉPAGE

Mélange de raisins rouges

STYLE

Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL

10%

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Chauffer doucement et servir avec une tranche d'orange, de l'anis étoilé et un bâton de cannelle

Notes de dégustation

Des saveurs douces et riches de fruits rouges qui mènent à une finale d'agrumes et d'épices douces.

Accords

Idéal avec les fromages crémeux tels que le Roquefort ou les fromages bleus. Combinaison surprenante avec des fruits secs et des biscuits épicés au gingembre.

Informations techniques

Vin rouge traditionnel issu d'un coupage de raisins rouges. La fermentation s'effectue dans des cuves en acier inoxydable à 22-22°C. Le résultat est un vin fruité et équilibré avec des arômes naturels d'agrumes et des saveurs épicées telles que le clou de girofle et la cannelle pour produire un vin doux, fruité et légèrement épicé.