



## Vino de la Tierra de Castilla Orquestra Tempranillo Shiraz

Orquestra wird aus Shiraz- und Tempranillo-Trauben hergestellt. Die Trauben reifen hier dank der Hitze am Tag und den kühlen Abenden optimal.

### 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 und Shiraz**

STIL  
**Stillwein**

ALKOHOLGEHALT  
**13 %**

TRINKTEMPERATUR  
**Zwischen 15-17 °C**

### Verkostungsnotizen

Farbe: Tiefes Rot mit Violettönen. In der Nase: Aromen roter und schwarzer Beeren, mit einem Hauch von Veilchen. Am Gaumen: Starke Note schwarzer Früchte und ein perfektes Gleichgewicht aus Früchten und Tanninen, welches von einem Hauch gerösteter Eiche abgerundet wird.

### Speiseempfehlung

Die perfekte Begleitung zu Fleisch, Wild (Hirsch oder Reh) oder Pasteten.

### 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 3 oder 4 Tage dauert. Die Gärung findet bei kontrollierter Temperatur von maximal 25 °C in Tanks aus rostfreiem Stahl statt und dauert etwa 6 bis 8 Tage. Das Ergebnis ist ein strukturierter Wein, welcher jung genossen werden sollte.