

Glühwein



Otros Glühwein

Glühwein es una de las bebidas tradicionales en invierno en los países más fríos de Europa. Un vino aromatizado y especiado que se toma caliente para combatir el frío.

Sus aromas cítricos y sabores especiados a jengibre, clavo, anís o canela se potencian al calentar levemente y son una delicia para tomar en los días más desapacibles del invierno.

Región

La zona de Castilla -La Mancha, situada en la meseta central de la Península Ibérica, constituye el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, sangrías y mostos. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, merlot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD

Coupage de uvas tintas

ESTILO

Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

10%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Calentar suavemente y servir con una rodaja de naranja, anís estrellado y una rama de canela.

Notas de Cata

Los sabores suaves y ricos de frutos rojos conducen a un final de frutas cítricas y especias suaves.

Maridaje

Ideal para tomar con quesos cremosos como el roquefort o el azul. Sorprende la combinación con frutos secos y con galletas especiadas con jengibre.

Información Técnica

Vino tinto tradicional elaborado con un coupage de uvas tintas. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a 22-22°C y el resultado es un vino afrutado y equilibrado al que se incorporan sabores cítricos aromáticos naturales y especiados como el clavo y la canela para producir un vino suave, afrutado y suavemente especiado.