

Premium Blend

Kingpin rot

Der Kingpin regiert sein Reich mit absoluter Autorität. Durch die verführerischen Reize eines gut ausgewählten Weins aus dem Schatten gelockt, täuscht seine entspannte Haltung über seine gewaltige Macht hinweg. In diesem Wein findet der Kingpin einen ebenbürtigen Partner: ein reichhaltig gefüllter, weicher Rotwein mit üppigen Aromen dunkler Beeren und einem Hauch von Vanille.

VIVINO 4.0

Regionen

Premium Blend ist der neue Trend in der Welt des Weins. Dies bedeutet, dass für die Herstellung verschiedene, edle Rebsorten herangezogen werden, die in der jeweiligen Region die Typizität und den Charakter des Bodens, des Klimas und der Tradition widerspiegeln. Das Ergebnis sind Weine, die durch diese Zusammensetzung eine eigenständige und harmonische Identität besitzen, die die Kunst der Weinherstellung in großartiger Weise repräsentieren.

TRAUBE **Tempranillo und Syrah**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **13.5%**	TRINKTEMPERATUR **Zwischen 15º und 18ºC.**

Verkostungsnotizen

Der Wein hat eine klare und strahlende kirschrote Farbe. In der Nase aromatisch, elegant mit komplexen Aromen von schwarzen Beeren in Kombination mit Süßholz und Balsamico; feiner Charakter, elegant und lang anhaltend. Am Gaumen präsentiert sich ein fruchtiger Wein mit breiten Aromen, samtig, voll und rund in Kombination mit feinen Kakaonoten.

Speiseempfehlung

Diesen Wein kann man einfach so geniessen. Er passt aber auch perfekt zu Lamm und Käse oder zu Blauschimmelkäse.

Technische Information

Dieser Wein ist eine ganz besondere Cuvée aus Syrah und Tempranillo Trauben verschiedener spanischer Weinanbaugebiete, die ihre eigenen Besonderheiten aufweisen.
Die Trauben stammen von alten Rebstöcken und werden von Hand verlesen.
Die Weinbereitung findet in Edelstahltanks bei kontrollierten Temperaturen von 26 ºC – 28ºC für 10 bis 14 Tagen statt. Bis zum Ende der malolaktischen Gärung wird der Wein für etwa 3 bis 4 Monate in amerikanischen Eichenfässern gelagert.

Aktuelle Auszeichnungen

SILBER
2025 Sakura Awards: Kingpin red NV



Premium Blend

Kingpin Weiß

Der Kingpin regiert sein Reich mit absoluter Autorität. Durch die verführerischen Reize eines gut ausgewählten Weins aus dem Schatten gelockt, täuscht seine entspannte Haltung über seine gewaltige Macht hinweg.

Regionen

Premium Blend ist der neue Trend in der Welt des Weins. Dies bedeutet, dass für die Herstellung verschiedene, edle Rebsorten herangezogen werden, die in der jeweiligen Region die Typizität und den Charakter des Bodens, des Klimas und der Tradition widerspiegeln. Das Ergebnis sind Weine, die durch diese Zusammensetzung eine eigenständige und harmonische Identität besitzen, die die Kunst der Weinherstellung in großartiger Weise repräsentieren.

TRAUBE **Verdejo, Sauvignon blanc und Chardonnay**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **12.5%**	TRINKTEMPERATUR **Die Temperatur liegt zwischen 6 und 8 °C.**

Verkostungsnotizen

Dieser Wein besticht durch sein leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen und zeigt eine subtile Komplexität in seinem Bouquet. Er begeistert mit bezaubernden Nuancen von Pfirsich und Aprikose, die von Zitrusnoten und einem sanften rauchigen Unterton ergänzt werden. Am Gaumen präsentiert er sich angenehm elegant mit Noten von tropischen Früchten, feinen Vanillenuancen und einer außergewöhnlich ausgewogenen Säure.

Speiseempfehlung

Dieser Wein passt perfekt zu Nudelgerichten, Paella und verschiedenen kalten Tapas. Er ist die perfekte Wahl zu gebackenem und geräuchertem Fisch und einer Auswahl an Käsesorten.

Technische Information

Unser Ziel war es, einen unverwechselbaren Weinstil zu schaffen. Dazu nutzen wir die Qualitäten von drei verschiedenen, aber sich ergänzenden Rebsorten aus mehreren bedeutenden Weinbauregionen Spaniens. Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks über 20 bis 25 Tage bei einer Höchsttemperatur von 15 °C. Nach Abschluss der Weinbereitung wird der Wein für zwei bis drei Monate bei niedriger Temperatur auf der Hefe belassen, um sekundäre Geschmacksmerkmale zu entwickeln. Beim Chardonnay verbleibt der Wein drei Monate lang in französischen Eichenfässern, wobei die Hefe mehrmals wöchentlich aufgerührt wird (Batonnage).



Premium Blend

Kingpin Rosé

Der Kingpin regiert sein Reich mit absoluter Autorität. Durch den verführerischen Charme eines gut gewählten Weins aus den Schatten gelockt, verbirgt sich hinter seiner entspannten Haltung eine gewaltige Macht.

Regionen

Premium Blend ist der neue Trend in der Welt des Weins. Dies bedeutet, dass für die Herstellung verschiedene, edle Rebsorten herangezogen werden, die in der jeweiligen Region die Typizität und den Charakter des Bodens, des Klimas und der Tradition widerspiegeln. Das Ergebnis sind Weine, die durch diese Zusammensetzung eine eigenständige und harmonische Identität besitzen, die die Kunst der Weinherstellung in großartiger Weise repräsentieren.

TRAUBE **Grenache und Tempranillo**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **12%**	TRINKTEMPERATUR **Zwischen 8-10ºC**

Verkostungsnotizen

Erleben Sie die erfrischenden Aromen von reifen Himbeeren und Erdbeeren in diesem köstlichen, trockenen Rosé, ergänzt durch feine Nektarinenaromen. Der lang anhaltende, geschmackvolle Abgang ist die verdiente Belohnung.

Speiseempfehlung

Dieser Wein passt perfekt zu allen Arten von Vorspeisen, Fisch und Meeresfrüchten.

Technische Information

Dieser Wein wird aus den Rebsorten Garnacha und Tempranillo hergestellt – und zwar auf die beste Art und Weise. Wir überwachen diese Prozesse sorgfältig, um eine perfekte Reife zu gewährleisten und dunklen Farbstoffe – zu begrenzen, um einen hellen Rosé zu erhalten. So entstehen Most mit guter Säure und Frische – die ideale Grundlage für diesen Weinstil. Jede Rebsorte wird separat und mit größter Sorgfalt behandelt. Die Mazeration erfolgt in einem kurzen Zeitraum von nur 2–3 Stunden, gefolgt von einer schonenden Pressung und einem statischen Abtropfen. So erhalten wir Moste von höchster Qualität. Die Gärung erfolgt bei niedrigen Temperaturen, ähnlich wie bei Weißweinen, bei etwa 12-14 ºC. Der Hefekontakt wird verlängert, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.