

Vino de la Tierra de Castilla

Consigna Chardonnay

Die Chardonnay-Weinberge der Region Tierra de Castilla gewinnen zunehmend an Bedeutung, da wir mit unserem Angebot internationaler Rebsorten von Spanien aus weltweit expandieren. Diese spanischen Weine entwickeln sich bereits jetzt vielversprechend.

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 **Chardonnay**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **12,5 %**	TRINKTEMPERATUR **Zwischen 8-10 ºC**

Verkostungsnotizen

Hellgelb mit goldenen Schattierungen. In der Nase spürt man intensive Aromen von Apfel, Pfirsich, Fenchel und tropischen Früchten. Am Gaumen cremig-seidig mit einem Hauch von Kernobst. Lieblicher, reiner und frischer Abgang.

Speiseempfehlung

Die perfekte Begleitung zu Pasta, Meeresfrüchten und Weichkäse.

Technische Information

Die Trauben werden erst gelesen wenn sie die optimale Reife erreicht haben, um einen ausgeglichenen Wein mit optimalem Süße- und Säuregehalt zu kreieren. Der Wein wird einer Periode kalter Mazeration ausgesetzt, welche ca. 6 Stunden dauert. Die Gärung erfolgt für 12-15 Tage bei kontrollierter Temperatur (14-16 ºC) in Tanks aus rostfreiem Stahl. Danach folgt eine kurze Reifung, um einen eleganten, frischen und fruchtigen Wein herzustellen.