

Rebsortenweine

Contenda Chardonnay

Wir haben unsere über mehrere Generationen gewissenhafter Weinherstellung gewonnenen Fachkenntnisse verwendet, um diese internationale Rebsorte zu verfeinern und ihr eine lebendig-fruchtige Intensität und Reichhaltigkeit von frischen Äpfeln und Honigmelonen zu verleihen.

Regionen

Der größte Weinberg der Welt befindet sich auf der zentralen Hochebene der Iberischen Halbinsel. Rebsortenweine werden Traubenrein ausgebaut. Airén und Tempranillo sind die typischsten Rebsorten dieses Gebietes. Auch bei anderen nicht autochthonen Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Viura, Sauvignon Blanc, Chardonnay usw. werden hervorragende Ergebnisse erzielt, was vor allem auf die klimatischen Bedingungen und die in dieser Region vorhandenen Böden zurückzuführen ist.

TRAUBE **Chardonnay**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **12%**	TRINKTEMPERATUR **Am besten zwischen 8-10 ºC**

Verkostungsnotizen

Eine angenehme, zitronengelbe Farbe mit frischen würzigen Aromen. Am Gaumen spürt man fruchtige Zitronen und den Geschmack von Honigmelonen sowie die markante Reichhaltigkeit und Intensität dieser klassischen Rebsorte.

Speiseempfehlung

Kalt zu Grillhühnchen zu genießen.

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, 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 im Bodensatz, um einen eleganten, frischen und fruchtigen Wein herzustellen.