

Rebsortenweine

Contenda Sauvignon Blanc

Contenda Sauvignon Blanc wird zu aus Sauvignon-Blanc-Trauben hergestellt, die sich perfekt an den spanischen Boden angepasst haben.

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 **Sauvignon Blanc**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **12,5 %**	TRINKTEMPERATUR **Kühl servieren (8-10 ºC).**

Verkostungsnotizen

Blasse Zitronenfarbe mit stählernen Schattierungen. Intensive Aromen von Zitrusfrüchten und exotischen Früchten wie Ananas mit subtilen Kräutern. Frischer, fruchtiger und lebendiger Geschmack.

Speiseempfehlung

Passt besonders gut zu Fisch und Meeresfrüchten sowie Pasta und Reissalaten.

Technische Information

Die ausgewählten Trauben werden nachts oder früh am Morgen gelesen. Der Most und die Haut werden 6-8 Stunden bei sehr niedriger Temperatur (8 ºC) mazeriert, um das beste Aroma der Sauvignon-Blanc-Trauben zu extrahieren, bevor die 10-tägige Gärung bei 16 ºC beginnt.