

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).