

Montefrio Tempranillo



Felix Solis

Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt und von Hand gelesen. Vor der Gärung werden sie in inerter Atmosphäre bei niedrigen Temperaturen mazeriert. Die Gärung erfolgt bei einer Temperatur von 22 °C, um die ursprünglichen Aromen und den Geschmack zu bewahren.

D.O. La Mancha Montefrio Tempranillo

Montefrio Tempranillo ist der perfekte Wein für eine Vielzahl spanischer Gerichte.



Regionen

Im ehemaligen Königreich von Kastilien La Mancha gelegen, ist Mittelspanien das größte, ständige Weinanbaugebiet der Welt mit 300.000 Hektar Weinbergen. Es ist zudem der Schauplatz von Miguel de Cervantes berühmtem Roman, Don Quixote. Diese Denominación de Origen (D.O.; zu Deutsch Herkunftsbezeichnung) grenzt an Valencia und Murcia im Osten, zu Extremadura im Westen, Andalusien im Süden und Madrid im Nordwesten. Der Weinanbau in dieser Region begann zu römischen Zeiten und verbreitete sich besonders während des Mittelalters. Ferner hat die Vielseitigkeit des Landes zur Einführung einer großen Vielfalt internationaler Traubenarten geführt.

TRAUBE
Tempranillo

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
12 %

TRINKTEMPERATUR
Zwischen 12-14 °C

Verkostungsnotizen

Tiefes Rot mit delikaten Aromen roter Beeren, reichhaltig am Gaumen mit einem Hauch von Pfeffer, Gewürzen und Mokka. Warm und ausgeglichen, mit einem angenehm langen Abgang.

Speiseempfehlung

Perfekt zu rotem Fleisch, Pasta, Chili con Carne und reifem Käse.