



## D.O. La Mancha Montefrío Tempranillo

Montefrío 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.

### 📘 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 Montefrío Weiß

Montefrío Weiß ist ein perfekter 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  
**Airén**

STIL  
**Stillwein**

ALKOHOLGEHALT  
**11 %**

TRINKTEMPERATUR  
**Zwischen 10-12 °C**

### 📄 Verkostungsnotizen

Leuchtend gelbe Farbe mit grünen Schattierungen. Wundervolle, frische Aromen von Kräutern, Apfel, Birne und tropischen Früchten, welche sich am Gaumen wiederholen. Eleganter Wein mit einem schönen, langen und seidigen Abgang.

### ❤️ Speiseempfehlung

Passt perfekt zu Tapas und einer Vielzahl spanischer Gerichte mit Meeresfrüchten, einschließlich Fisch in Buttersoße, Pasta und Käse.

### 📄 Technische Information

Die besten Trauben werden ausgesucht, um mit modernen Winzertechniken diesen delikaten Wein herzustellen. Die Gärung erfolgt nach einer 4-6-stündigen kalten Mazeration bei 14-16 °C in Tanks aus rostfreiem Stahl.



## D.O. La Mancha Montefrío Rosé

Der Roséwein Montefrío kombiniert den leichten und fruchtigen Geschmack von Weißweinen mit der Struktur eines exquisiten Rotweins.

### 📍 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  
**11 %**

TRINKTEMPERATUR  
**Am besten zwischen  
12-14 °C**

### 📄 Verkostungsnotizen

Rosé-Farbe. Leicht, rein, frisch und fruchtig. Ursprüngliche Aromen von Erdbeeren und frischen roten Früchten in der Nase. Am Gaumen ausgeglichen und erfrischend. Reiner, lang anhaltender Abgang.

### ♥ Speiseempfehlung

Ein perfekter Wein zum Grillen oder als Begleitung zu Fischgerichten und Meeresfrüchten.

### 📘 Technische Information

Für diesen Wein werden nur die besten Trauben ausgewählt. Die Herstellung erfolgt nach der traditionellen Roséwein-Methode. Die Trauben werden einer kontrollierten Mazeration in inerter Atmosphäre unterzogen, bei der die Haut mit dem Most in Kontakt bleibt, bis der Wein die charakteristische Roséfarbe annimmt. Die Gärung erfolgt ca. 12-14 Tage bei kontrollierter Temperatur (16 °C) in Tanks aus rostfreiem Stahl.