

TEMPRANILLO TERRA MOLINO



KELLEREI El Villar Coop. Agricola, Villar del Arzobispo

Der Wein wird in der Kellerei El Villar produziert. Die Kooperative umfasst rund 1.200 Hektar Rebfläche. Durch die enge Zusammenarbeit mit der Kellerei Einig Zenzen ist ein hervorragendes Preis- Leistungsverhältnis möglich.

ABFÜLLER Weinkellerei Einig Zenzen, Kaisersesch

1636 wird Einig Zenzen in Zusammenhang mit Weinanbau zum ersten Mal schriftlich erwähnt. Die Gründer Jacob Einig und Peter-Josef Zenzen haben der Firma den Namen verliehen. Einig-Zenzen ist nach IFS Higher Level zertifiziert. Der International Food Standard (IFS) bestätigt dem Betrieb höchste Produktqualität und -sicherheit, höchste Hygienestandards sowie die Rückverfolgbarkeit aller Produkte.

ANBAUGEBIET Spanien – La Mancha

SORTEN 100% Tempranillo

BEZEICHNUNG Vino Tinto de Espana

AN-/ AUSBAU konventionell, Stahltank

WEINBESCHREIBUNG

Farbe: Tiefes Bordeauxrot mit Violetten Reflexen.

Duft: Anklang von Pflaume, schwarze Johannisbeere und gedörrte Brombeere.

Geschmack: Tiefe Frucht, reiches aber feines Tannin. Mittlerer Säure und Körper.

Charakter: Zeigt seinen Charakter ohne aufdringlich zu sein.

SERVIERTEMPERATUR 14-16 °C

LAGERFÄHIGKEIT 3 Jahre +

WEINANALYSE Alkohol 12,5 % Vol.
Säure 5,0 g/Ltr.
Restzucker 7,6 g/Ltr.

SPEISEEMPFEHLUNG: Geräucherter Käse (Queso ahumado oder Provolone). Gebratenes Wild, würzige Fische wie Sardinen oder Makrelen.