

Tempranillo Vino de la Tierra de Castilla

fruchtiger Charakter mit eleganten weichen Tanninen

Zutaten

Trauben*, Konservierungsstoff SULFITE

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein

Farbe: rubin- bis kirschrot / Bouquet: nach Himbeeren / Geschmack: trocken, fruchtig / Trinktemperatur: 16 - 18°C. Die Tempranillo Traube ist die bedeutendste rote Rebsorte Spaniens und in La Mancha beheimatet. Die Landschaft ist geprägt von Windmühlen und wurde auch bekannt durch die Romanfigur Don Quijote.

Herstellung

Nach der Ernte werden die reifen roten Trauben gewaschen und gequetscht, um Traubenmaische zu erhalten. Durch Zugabe spezieller Hefen wird diese vergoren, leicht geschwefelt, geklärt und gefiltert. Nach der Lagerung wird der Wein nochmals gefiltert und dann abgefüllt. Die Filtrierung findet mit Kieselgur statt. Zur Klärung wird Betonit verwendet. Durch die bewusst nur leichte Schwefelung hat das Produkt eine begrenzte Haltbarkeit von 3 Jahren.

Ursprung der Hauptzutat(en)

Spanien

Verwendung

für die mediterrane, leichte Küche, zu Gemüse und Geflügel

Lagerhinweis

Kühl und trocken lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Tempranillo

Altersbeschränkung

Freigegeben ab 16 Jahren

Alkohol

12,5 % vol.

Farbe

Rot

Geschmackstyp

trocken

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 ml

Brennwert kJ	297 kJ / 71 kcal kJ
Fett	0,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,00 g
Kohlenhydrate	0,80 g
davon Zucker	< 0,50 g
Eiweiß	0,00 g
Salz	0,000 g

Allergene

Eier oder Eierzeugnisse

Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse

Fisch oder Fischerzeugnisse

glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse

Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse

Lupine oder Lupinenerzeugnisse

Milch oder Milcherzeugnisse einschließlich Lactose

Schalenfrüchte oder Schalenfruchterzeugnisse

Sellerie oder Sellerieerzeugnisse

Senf oder Senferzeugnisse

Sesamsamen oder Sesamerzeugnisse

Soja oder Sojaerzeugnisse

Schwefeldioxid oder Sulfite (mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l SO₂)

Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse