



Quellenweg 22b · 6410 Goldau · 041 857 01 16 · info@promagx.ch · www.vignavitevino.ch

VIGNA VITE VINO

Tierras del Mediodía · Vino de la Tierra de Castilla

Bodegas Ampelos

Typ	Rotwein
Herkunftsland	Spanien
Region	Kastilien-La Mancha
Anbaugebiet	La Mancha
Klassifikation	Vino de la Tierra de Castilla
Rebsorte	Syrah 60% / Grenache 40%
Weinberg/Boden	Böden aus Fluss-Sedimenten, Sand und Lehm
Erziehungssystem	Kopfschnitt (Grenache) und Cordon Double (Syrah)
Hektarertrag	1'800 – 2'000 kg/ha
Weinlese	Von Hand im September/Oktober
Vinifikation	Selektion der Trauben, schonende Traubenverarbeitung, Spontangärung mit Traubeneigenen Hefen, ca. 3 Wochen Mazeration auf der Maische in 1'000l fassenden Tanks
Ausbau	8 Monate im 500l Fass aus französischer Eiche und 12 Monate in der Flasche
Alkoholgehalt	14,5%
Trinktemperatur	18-20° C
Lagerung	8-10 Jahre
Gebinde	75 cl. – 6er Karton
Besonderes	Die Reben werden ohne Bewässerung und ohne Einsatz jeglicher chemischer Spritzmittel kultiviert. Bei der Weinbereitung erfolgt keinerlei Zusatz künstlichen Hefen, Tanninen oder Säuren.
Degustationsnotiz	Tiefes Rubinrot mit purpurnen Reflexen. An der Nase würzig mit Noten von Nelke, Pfeffer, Zimt und Kardamom sowie Aromen dunkler Kirschen und reifer Pflaumen. Am Gaumen mit präsender, filigraner, vibrierender Säure und feinstrukturierter, warmer Tannine. Abgerundet durch die Aromen reifer Kirschen und Pflaumen sowie ein Hauch von Karamell ergibt sich ein stimmiges, vielschichtiges Gesamtbild. Ein stilvoller Essensbegleiter mit anhaltendem Finale.
Genussempfehlung	Grilladen, Braten, Schmorgerichte, Rotes Fleisch, mittelreifer Käse

