

# Carlos Plaza Joven



**Anbaugebiet:** I.G.P. Vino de la Tierra de Extremadura.

**Rebsorten:** Tempranillo 90% / Syrah 10%.

**Tempranillo** ist einer der bedeutenden roten Rebsorten in Spanien. Heutzutage wird diese auf der ganzen Welt angebaut. Der Name leitet sich von temprano = „früh“ ab, genau übersetzt heißt Tempranillo „kleine Frühe“, und das kommt wohl daher da die Tempranillo-Beeren kleiner sind.

**Syrah** ist eine ertragsschwache, aber hochwertige rote Rebsorte. Vielerorts heißt die Sorte auch Shiraz. Syrah-Weine haben oft ein kräftiges Johannisbeer-Aroma. Die Rebe liefert bei normaler ertragsschwache einen dunkelfarbigem Wein mit hohem Tanningehalt, der zur Minderung der Adstringenz langer Flaschenreife bedarf. Das Klima der Extremaduras ist trocken und warm, darum ideal für den Syrah.

**Alkohol:** 13.5%

**Weinlese und Weinbereitung:** Die Weinlese wird von Hand durchgeführt, wobei Kisten mit jeweils 12 bis 15 kg gefüllt werden. Aufgrund der hohen Temperaturen, die in der Extremadura herrschen, findet der größte Teil der Weinlese nachts statt. Somit wird sichergestellt, dass die Trauben in perfektem Zustand die Bodega erreichen. Nachdem sie dort angekommen sind, findet zunächst eine Vorauslese statt. Danach werden sie in die Sammeltrichter gefüllt, die mit der Entrappungsmühle/dem Maischapparat verbunden sind. Im Anschluss beginnt der Prozess der Weinherstellung in rostfreien Stahltanks, die mit einer automatischen Temperaturregelung ausgestattet sind. Die verschiedenen Traubensorten werden getrennt bearbeitet.

Während der Herstellung bemühen wir uns, weitest möglich traditionelle Herstellungsverfahren zu nutzen und sie durch die Vorteile der modernen Technik zu ergänzen.

## **Weinbeschreibung:**

Frisch und fruchtig. Brillantes kirschrot mit violetten Schimmer. Geschmackvoll.

Kräftigen Aromen und frisch. Intensive rote und schwarze Früchte von floralen und balsamischen Noten begleitet. Beim Öffnen entstehen cremige Aromen, ein Hauch von Toffee und Kakao.

Ein eleganter Wein, rund und ausgewogen.

## **Serviervorschlag:**

Passt zu mediterranen Speisen. Tapas, Antipasti, Pasta, Pizza und jede Art von Fleisch. Empfehlenswert auch für vegetarische Gerichte und Gemüse im Allgemeinen.

**Trinktemperatur:** 13°-18°