

Carlos Plaza Merlot 100%



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

Rebsorte: Merlot 100%

Ausbau: 3 Monate in Fässern amerikanischer Eiche.

Merlot ergibt fruchtige, körperreiche und vollmundige Weine.

Alkohol: 15%

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:

Frühreif und dadurch fruchtig, samtig und vollmundig.

Geschmack von Pflaumen, Kirschen und Beeren. Der Rotwein zeichnet sich durch die intensive dunkle Farbe, weiche Tannine und rote Früchte.

Serviovorschlag:

Es passt sehr gut mit der Soße für Fleisch. Der Rotweinfach zum Ablöschen genutzt und ist in Verbindung mit Knoblauch, Rosmarinzweigen und einer kräftigen Brühe für eine delikate Soße sehr passend.

Trinktemperatur: 14°-16°