

# Carlos Plaza Selección



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

**Rebsorten:** Tempranillo 70%, Syrah 15% und Merlot 15%.

**Ausbau:** 6 Monate in Fässern französischer und amerikanischer Eiche.

**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 ertragschwache, aber hochwertige rote Rebsorte. Vielerorts heißt die Sorte auch Shiraz. Syrah-Weine haben oft ein kräftiges Johannisbeer-Aroma. Die Rebe liefert bei normaler Maischegärung 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.

**Merlot** ergibt fruchtige, körperreiche und vollmundige Weine.

**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.

## **Eigenschaften:**

Modern und elegant, weich und samtig. Brilliant kirschrot mit violetten und granate Schimmer. Sehr präsent dunkle Beeren, reif und saftig, unterlegt mit einem deutlichen Holz- und Vanillearoma so wie Zimt und Lakritze.

Harmonie von Holz und Frucht. Toastnote.

## **Serviervorschlag:**

Empfehlung zu gegrilltem Fleisch und aller Art von Weichkäsen, aber auch zu Lammbraten und Geflügel.

**Trinktemperatur:** 14°-16°