

# La LLave Roja Joven

*Während der warmen Sommertag in meiner Kindheit, ging mein erster Blick zu dem Platz, an dem der ROTE SCHLÜSSEL normalerweise hing. Wenn er nicht da war, bedeutete dies, dass mein Vater bereits bei seiner Arbeit im Weingut war. Nach einem kurzen Frühstück fuhr ich schnellstens mit dem Fahrrad zum Weingut. Deshalb ist der ROTE SCHLÜSSEL meine früheste Erinnerung an all diese Tage, die ich in meiner Kindheit im Weingut verbrachte*

**Carlos Plaza Uñac**

**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 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.

**Alkoholt:** 13.5%

**Ernte und Vinifikation:** Die Ernte der Trauben erfolgte in der zweiten Augustwoche. Nach der Handlese wurden sie in weniger als 2 Stunden zu Weingut gebracht. Wegen der hohen Temperaturen im Sommer in der Extremadura, fand die Lese nachts statt.

Beide Rebsorte wurde getrennt voneinander vergoren.

**Weinbeschreibung:** Der Wein hat eine intensive kirschrote Farbe mit violetten Reflexen. Ausdrucksvolle Nase, Aromen von schwarzen Beeren, Erdbeeren, Himbeeren, Veilchen und ein Anklang von süßlichen Aromen wie Marmelade.

Im Geschmack zeigen sich feine Nuancen von frischen Kräutern. Beim weiteren Verkosten erscheinen weitere interessante Aromen wie Lakritz und ein Hauch von Minze. Frischer und fruchtiger Nachgeschmack. Der Wein ist frisch und leicht trinkbar. Raffiniert, weich und gewinnend. Die Tannine werden durch die saftigen Fruchtaromen gut integriert.

**Serviervorschlag:** zu leichten Tapas, Antipasti oder solo genießen,  
zu weichen Käsesorten und Pasteten  
zu Pizza und Pasta  
zu Pilzen und Gemüse

**Empfohlene Serviertemperatur:** 14-16 C°

