PALOMA TEMPRANILLO VDT

SKU: 11598

Titel	Paloma Tempranillo VdT
Land	Spanien
Erzeuger	Hammeken Cellars
Region	La Mancha – Denia
Rebsorte	Tempranillo
Beschreibung	Schwarzkirschen, Erdbeeren und Pflaumen in der Nase, am Gaumen trockene Frucht mit Aromen von Vanille, Eiche und Schokolade, mittlerer Körper mit gut eingebundenen Tanninen, tolles Finish
Lagerfähigkeit	4 Jahre
Säure	5,20 g/l
Gesamtalkohol	13,50 %Vol
Zucker	3,00 g/l
Hinweis auf Allergene	enthält Sulfite
Empfehlung	Schweinemedaillons, Lamm oder süß gewürzten Rippchen

Langtext

Die Hammeken Cellars
sind 1996 von Nicolas Hammeken gegründet worden. Das Ziel und seine Vision war es, das hervorragende Image spanischer Weine in die gesamte Welt hinaus zu tragen. Heute kreiert das Unternehmen mit mehr als 30 Mitarbeitern maßgeschneiderte, prestigeträchtige Weine, die sich auf stets aktuelle Markttrends fokussieren. "Wir wollen jederzeit flexibel auf Konsumententrends reagieren können und mit jeder Flasche Erwartungen übertreffen!" gibt Nicholas die Marschrichtung selbstbewusst vor. Für jede Brand wird auf lokale Weinreben zurückgegriffen. Dabei kombinieren sie geschickt spanische Weintradition mit Weinaufbereitungstechniken der Neuen Welt. Daraus entstehen moderne, fruchtvolle und frische Weine. Das Projekt "Paloma" (z. Dt. Taube) ist ein Musterbeispiel für die hingebungsvolle und beflügelte Arbeit des jungen Teams. Unter der Leitung von Chief Winemaker Marcelo Morales, wurde das Traubengut sorgfältig von alten Tempranillo Reben aus La Mancha zusammengestellt. Die mehr als 30 Jahre alten Reben stehen auf einer Mischung aus Kalkstein und Ton. Marcelo kreierte daraus einen fruchtvollen, frischen Tempranillo in modernem Stil.
Die Tempranillo Trauben des Paloma wachsen auf 400-500 Metern Höhe. Extrem kontinentales Klima mit langen heißen Sommern zeichnen die Region aus. Die Ernte wurde Anfang Oktober durchgeführt. Das Traubengut wurde anschließend bei 5°C für 48 Stunden kalt mazeriert. Darauf folgte die Fermentation zwischen 24-28°C für 12-18 Tage. Den Feinschliff bekam der Wein im französischen Eichenfass nach viermonatiger Reifung.