



28258320 | 2020

## TINTO



Maximo



Spanien  
Kastilien La Mancha



trocken



100% Tempranillo



## ARTIKELBESCHREIBUNG

Ein Wein aus 100% Tempranillo, der über 12 Tage bei leichtem Kontakt mit der Beerenhaut im Stahltank ausgebaut wird. Anschließend präsentiert er sich dem Auge von einem dunklen Kirschrot. Die Nase erkennt Aromen von roten Früchten und Schokolade. Am Gaumen wirkt der Wein, dank leichter Tannine, rund und lebendig.



Genussempfehlung /  
Lagerfähigkeit

sehr gut  
5 Jahre

## FARBE, GESCHMACK & MEHR

|       |     |
|-------|-----|
| Farbe | Rot |
|-------|-----|

## ARTIKELDATEN

|                          |                                |
|--------------------------|--------------------------------|
| Gebinde                  | 6 / 0.750 l                    |
| Verschluss               | Schraubverschluss              |
| EAN Flasche / EAN Karton | 8436019875483<br>8436019875469 |

## ANALYSE

|               |           |
|---------------|-----------|
| Alkoholgehalt | 14.0 %Vol |
|---------------|-----------|

## INHALT UND NÄHRWERT

|                                |                                                                     |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Allergene und Zusatzstoffe     | enthält keinerlei Ei-Allergene<br>enthält keinerlei Milch-Allergene |
| Angabepflichtige Inhaltsstoffe | enthält Sulfite                                                     |
| Inverkehrbringer               | Bodegas Maximo<br>01320 Oyon-ALAVA<br>ES                            |



## PRODUZENTEN-INFO

Bodegas Máximo, gegründet 2002, produziert moderne Weine in einem internationalen Stil. Die Weine werden in Castilla-La Mancha und Castilla y León angebaut und zeichnen sich durch hohe Qualität und Vielfalt aus. Bodegas Máximo kombiniert Tradition mit moderner Technologie für Weine mit einzigartigem Charakter.

Bodegas Máximo gehört zur renommierten Grupo Barón de Ley und wurde 2002 mit dem Ziel gegründet, moderne, sortentypische Weine für den internationalen Markt zu schaffen. Die Weinberge befinden sich in hochgelegenen Gebieten von Castilla-La Mancha und Castilla y León, wo das Klima und die

Bodenbeschaffenheit ideale Bedingungen für den Weinbau bieten. Der Schwerpunkt liegt auf der Herstellung von Weinen wie Tempranillo, die in Edelstahltanks fermentiert und teilweise in Eichenfässern verfeinert werden. Diese Kombination sorgt für fruchtige, frische Weine mit sanften Tanninen und einer ausgewogenen Säure. Dank modernster Technologie und schonender Vinifikation gelingt es Bodegas Máximo, Weine von hervorragender Qualität und Ausdrucksstärke zu produzieren. Das Ziel ist es, Weine zu schaffen, die Tradition und Moderne in perfekter Harmonie vereinen und dabei eine Alternative zu den klassischen Weinen aus den geschützten Ursprungsregionen Spaniens bieten.