



Pressemitteilung

Erfrischende spanische Weine zu klassischen Sommerthemen wie Spargel und Fisch

Kornwestheim, März 2007

Der Sommer naht, die ersten Spargel sind Vorboten für die heißen Tage. Leichte Fischgerichte nehmen wieder Einzug in die Sommerküche und eifrig werden Grillabende geplant. Bei all den Genüssen spielen Weißweine als passende Essensbegleiter eine erfrischende Rolle. Mit ihrer belebenden Säure können einige spanische Weißweine dabei zu einem überraschenden Gaumenerlebnis führen.

Die jungen Winzerinnen Amelia und Helena Coloma zaubern auf ihrem Weingut in einer der heißesten Regionen Spaniens, der Extremadura, elegante säurehaltige Weißweine wie den Coloma Viura Blanca 2005 und den Coloma Viña Amelia Cayetana Blanca 2005. Und weiter nördlich in der Region Castilla y Leon, erzeugt das Weingut Bodegas Carmen Rodriguez Mendez, D.O. Toro, unter der Führung des Sohnes Guillermo, einen erfrischenden Weißwein, den Carodorum Malvasia 2005.

In der Bodegas Coloma, Vinos de la Tierra Extremadura, Badajoz, werden nur Trauben aus eigenen Lagen zu Weinen verarbeitet. Die beiden Schwestern haben vor einigen Jahren das Weingut der Familie übernommen. Strenge Kontrollen, die familieneigene Erfahrung und das Wissen um herausragende Qualitäten sind in der Bodegas Coloma die Basis der Weine.

Der Coloma Viura Blanca 2005 präsentiert sich als frischer Wein aus der autochthonen Viura-Traube (auch Macabeo genannt) mit einem geringen Anteil von Moscatell. Fruchtaromen von Pfirsich, Passionsfrüchten und reifer Banane ergießen sich ins Glas. Der Coloma Viura Blanca 2005 ist am Gaumen weich und sanft, von angenehmer Frische und ausgewogener Säure. Ein wunderbarer Wein zu sommerlichen Spargel- und Fischgerichten, aber auch zu Rohmilchkäse oder einer Käseplatte mit würzigen Aromen. Dieser Wein überzeugt, beim MUNDUSvini 2006 wurde er mit der Silbermedaille ausgezeichnet.



Auch der Coloma Viña Amelia Cayetana Blanca 2005 zeigt, dass die beiden Coloma-Schwestern ihr Handwerk verstehen. Als reinsortiger Wein aus der autochthonen Cayetana-Traube wurde er bei maximal zehn Grad Celsius kaltvergoren. In der Nase und am Gaumen entfaltet sich ein volles Bukett von exotischen Früchten. Das ausbalancierte Aromenspiel wird durch eine wunderbare Frische begleitet. Dieser Wein passt hervorragend zu Fisch, Meeresfrüchten und Rohmilchkäse.

Das Familienweingut Bodegas Carmen Rodriguez Mendez, D.O. Toro, umfasst nur wenige Hektar, so dass die Weine äußerst sorgfältig und in kleinen Mengen vinifiziert werden.

Als feiner Essensbegleiter und durchaus auch ohne Speisen lässt sich der junge Weißwein Carodorum Malvasia 2005 einfach zur Erfrischung genießen. Sechs Monate lag er im Stahltank auf der Hefe und zeigt sich nun dicht und voluminös mit seiner Frische und den intensiven sortentypischen Aromen der Malvasiatraube. Nur 1.500 Flaschen wurden abgefüllt, was für die Exklusivität dieses Weins spricht.

„Wir wollen, dass unser Wein mehr ist als einfach eine Flasche mit einem Etikett. In unserem Wein steckt auch immer ein Teil von uns selbst. In gewisser Weise enthält jede einzelne Flasche etwas, das wir sehr lieb gewonnen haben und das auch durch uns zu dem geworden ist, was es ist“, so Guillermo Diez, Inhaber der Bodegas.

Alle beschriebenen Weine sind über den Onlineshop www.mehlo-spanische-weine.de von Mehlo Spanische Weine, Kornwestheim, erhältlich.

Weindetails:

Coloma Viura Blanca 2005

Weingut: Bodegas Coloma, Vinos de la Tierra Extremadura, Badajoz
Rebsorten: Viura Blanca, Moscatel Romano
Alkoholgehalt: 13,5% Vol.
Lage: Pago "Valdelachina und "Vallearenoso", Alvarado
Önologe: Amelia Coloma
Abfüllung: 2006 in Bordeauxflaschen



Coloma Viña Amelia Cayetana Blanca 2005

Weingut: Bodegas Coloma, Vinos de la Tierra Extremadura, Badajoz
Rebsorten: 100% Cayetana Blanca
Alkoholgehalt: 12,5% Vol.
Lage: Pago“ Amelia“, Alvarado
Önologe: Amelia Coloma
Abfüllung: 2006 in Bordeauxflaschen

Carodorum Malvasia 2005

Weingut: Bodegas Carmen Rodriguez Mendez, D.O. Toro
Rebsorten: 100% Malvasia
Alkoholgehalt: 12,5% Vol.
Önologe: Guillermo Diez
Abfüllung: 05/2006 in Bordeauxflaschen

Bezugsquelle:

Mehlo Spanische Weine, Ulrichstr. 18, D-70806 Kornwestheim,
Tel.: +49 7154 805314, Fax: +49 7154 805323, rm@mehlo-spanische-weine.de,
www.mehlo-spanische-weine.de

Mehlo Spanische Weine finden Sie auf folgenden Veranstaltungen:

Veranstaltungsdatum	Veranstaltung	Veranstaltungsort
24.-25.03.07	Wein am Main	Frankfurt am Main Bockenheimer Depot www.weinammain.de
08.-10.06.07	Weinwelt	München, Olympiastadion www.weinwelt-muenchen.de

Pressekontakt:

meister-plan ▪ agentur für werbung & pr,
Bettina Meister, Rötestraße 44, D-70197 Stuttgart,
Tel.: +49 711 2635443, Fax: +49 711 2635448, info@meister-plan.de,



www.meister-plan.de