

ROSÉ EDITION

TEMPRANILLO CUVÉE

WARUM TEMPRANILLO als Grundwein?

Top 5 Gründe für Tempranillo als Basiswein

1. FRUCHTIGE AROMATIK

Tempranillo bringt intensive Aromen von Erdbeeren, Kirschen und dunklen Beeren mit – ideal für Roséweine. Diese Fruchtigkeit bleibt auch nach der Entalkoholisierung gut erhalten und sorgt für ein lebendiges Geschmacksprofil.

2. HARMONISCHE STRUKTUR

Die Rebsorte bietet eine ausgewogene Kombination aus moderater Säure und weichen Tanninen. Das ergibt eine Runde, angenehme Textur – perfekt für alkoholfreie Rosé-Cuvées, die nicht zu spitz oder flach wirken sollen.

3. VIELSEITIGKEIT IN CUVÉES

Tempranillo lässt sich hervorragend mit anderen Rebsorten wie Garnacha oder Macabeo kombinieren. Dadurch entstehen geschmacklich komplexe, ausgewogene Cuvées mit Tiefe und Frische.

4. FRÜHREIF & KLIMAFLEXIBEL

Die Rebe reift früh und gedeiht auch in kühleren Höhenlagen. Das hilft, Frische und Säure zu bewahren – ein wichtiger Faktor für die Herstellung von Schaumweinen mit lebendiger Struktur.

5. BELIEBT & BEWÄHRT

Als Spaniens Leitrebsorte ist Tempranillo weit verbreitet und wird bereits erfolgreich für entalkoholisierte Roséweine eingesetzt – etwa beim „Nullnummer Tempranillo Rosé“. Das macht ihn zu einer bewährten Wahl für moderne alkoholfreie Produkte.

Der **Tempranillo-Wein** zeichnet sich durch ein **reiches, vielschichtiges Aromaprofil** aus, das ihn besonders attraktiv für alkoholfreie **Rosé-Cuvée-Schaumweine** macht.



Die wichtigsten **Geschmacksnuancen** im Überblick:

Fruchtige Aromen (Primäraromen)

- **Erdbeere, Himbeere, Kirsche, Pflaume**
- Besonders in **jungen Roséweinen** treten **frische, rote Früchte** in den Vordergrund

Florale und kräuterige Noten

- **Veilchen, Rosenblätter**
- Leichte **Kräuternoten** wie Dill oder mediterrane Kräuter, je nach Anbaugebiet

Erdige und würzige Töne (Sekundäraromen)

- **Tabak, Leder, Lakritz, getrocknete Kräuter**
- Diese Aromen entwickeln sich besonders bei **gereiften Weinen** oder durch **Holzfassausbau**

Fassausbau-Aromen (Tertiäraromen)

- **Vanille, Kokosnuss, Karamell, Schokolade**
- Vor allem bei Ausbau in **amerikanischen Eichenfässern**

Säure und Struktur

- **Moderater Säuregehalt** (ca. 3,5 g/L) – sorgt für **weiche, runde Textur**
- **Mittlerer bis hoher Tannin Gehalt**, was Struktur und Tiefe verleiht

Fazit für Rosé-Cuvée-Schaumwein

Tempranillo bringt:

- **Fruchtige Frische** für die Nase
- **Weiche Textur** für den Gaumen
- **Komplexität** durch mögliche Reifung oder Cuvée-Partner



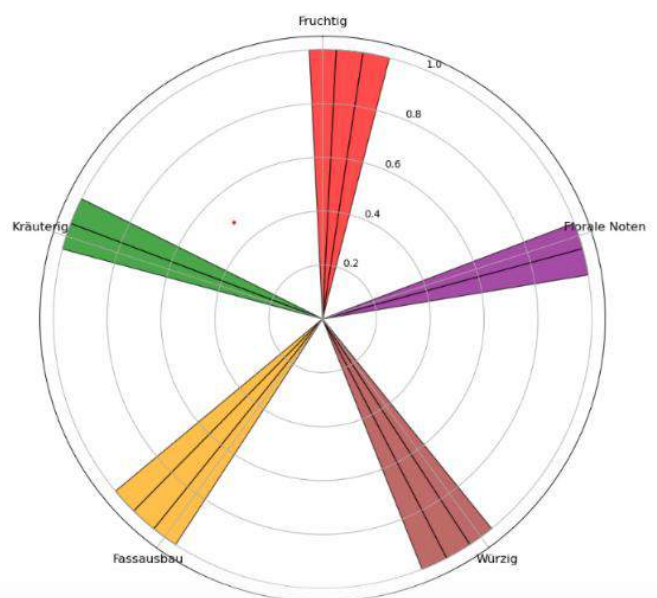
🌟 Kategorien im Überblick:

- **Fruchtig:** Erdbeere, Kirsche, Pflaume
- **Florale Noten:** Veilchen, Rosen
- **Würzig:** Tabak, Leder, Lakritz
- **Fassausbau:** Vanille, Karamell, Schokolade
- **Kräuterig:** Getrocknete Kräuter, Pfeffer

📊 Durchschnittlicher Säuregehalt (in

1. **Grenache (Garnacha)** - 5,5 g/L
2. **Pinot Noir** - 5,0 g/L
3. **Merlot** - 4,5 g/L
4. **Syrah** - 4,0 g/L
5. **Tempranillo** - 3,5 g/L
6. **Cabernet Sauvignon** - 3,5 g/L

Aromenrad für Tempranillo-Wein



KONTAKT & INFOS

Frank P. Spängler

CEO

+43 664 3042848

frank@oneworld-heroes.at

www.oneworld-heroes.at

OneWORLD HEROES e. U.

MÜNSTERRESIDENZ

Münsterstrasse 6 TOP 15

4813 Altmünster am Traunsee

AUSTRIA

Company registration number: 544540 w

Company register court: Wels

VAT number: ATU78463734

