

El Paso del Lazo (VT Castilla)



Hammeken Cellars

El Paso del Lazo ist eine Kreation der spanischen Kellerei Hammeken Cellars, die schon seit einigen Jahren sehr erfolgreiche Weine aus verschiedenen Regionen Spaniens abfüllt. Der Name El Paso del Lazo inspiriert sich aus dem japanischen Minimalismus: diese Weine sind puristisch, modern, mit einer feinen Fruchtaromatik ausgestattet und bezahlbar.

El Paso Blanco

Viura, Verdejo / Ausbau im Edeltank

Beschreibung: Ein saftiger Weisswein mit heller, zitronengelber Farbe. Das Bukett ist geprägt von feinen, zurückhaltenden Aromen von gelben Äpfeln, Limette, weißen Mandeln, Akazienblüten und Muskat. Der Wein ist angenehm trocken und zeigt am Gaumen eine cremige Textur, eine milde aber saftig-frische Säure, reife Frucht- und Muskatnoten und ein mittelkräftigen Körper. Ein trockener, saftig-frischer Weisswein mit moderater Aromenausprägung und Schmelz.

Speiseempfehlung: Mit seiner dezenten Art und seinem Schmelz ist er der ideale Begleiter zu Tapas, leichten Vorspeisen, Salat und mit Käse gratinierten Gerichten.

Jahrgang:	Art. Nr.	Typ:	Vol. %:	Verpackung:
2017	1115	weiss	13,0%	6 x 0,75l



El Paso Rosado

Tempranillo / Ausbau im Edeltank

Beschreibung: Der Wein läuft appetitlich zart-lachsfarben in's Glas. Das Bouquet verfügt über intensive Aromen von reifen Sauerkirschen, Himbeeren, Nektarinen sowie eine zarte würzige Pfeffer- und Kräuternote. Der Wein ist angenehm trocken und zeigt auch am Gaumen seine saftig-konzentrierte Fruchtigkeit. Die milde Säure sorgt für die nötige Frische und der saftige Rosé verfügt über Schmelz und den perfekten zarten Tanninbiss im Finish der bereit für den nächsten Schluck macht. Der perfekte Sommerwein!

Speiseempfehlung: Der Allrounder zur marktfrischen Sommerküche, passt zu gegrillten Fisch wie Dorade oder Lachs aber auch zu kräftig gewürzten Geflügelgerichten wie gelbes Thai-Curry oder Tajine.

Jahrgang:	Art. Nr.	Typ:	Vol. %:	Verpackung:
2017	1116	rosé	13,0%	6 x 0,75l



El Paso Tinto

Tempranillo, Shiraz / 2-3 Monate in franz. Barrique

Beschreibung: Der Wein verfügt über ein tiefdunkle purpur Farbe. Im Glas intensive Aromen von reifen roten Beeren, Sauerkirschen, Pflaumen, Vanille, Kakao, schwarzer Pfeffer und Pfeffentabak. Der Wein ist trocken, mit milder Säure ausgestattet und verfügt über ein leichtes, samtiges Tanningerüst. Ein saftig-fruchtiger Rotwein mit milder Säure und zartem Gerbstoff der vielen auch weniger geübten Rotweintrinkern Freude bereiten wird.

Speiseempfehlung: Mit seinem moderaten Tanningerüst kann der Wein auch leicht gekühlt zu gegrilltem Lachs oder Makrele serviert werden. Ebenso passt er zu Pasta mit Tomatensauce, Pizza oder unkomplizierten Fleischgerichten wie kräftig gewürzten Fleischpflanzerl mit Senf und Kartoffelsalat.

Jahrgang:	Art. Nr.	Typ:	Vol. %:	Verpackung:
2016	1117	rot	13,5%	6 x 0,75l



MIDDENDORF internationale Weine
Dirk Middendorf GmbH
Widdersdorfer Str. 211
50825 Köln

Tel: +49 (0) 221 / 16 79 16 34
Fax: +49 (0) 221 / 16 79 16 35
info@middendorf-wein.de
www.middendorf-wein.de

Sparkasse KölnBonn
IBAN DE94370501980004532115
BIC COLSDE33XXX

Erfüllungsort und Gerichtsstand
ist Köln. HRB 27641
GF Dipl.-Kfm. Dirk Middendorf

USt.-IdNr. DE-812103819
Steuernummer 217/5723/1109