



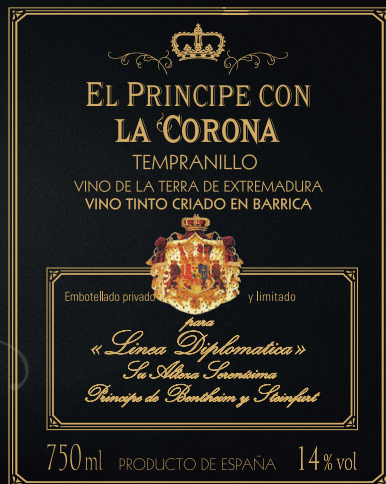
BASEL-DIE «STADTKELLEREI» *Caveau Prinz zu Bentheim*

EL PRINCIPE CON LA CORONA

Der spanische König Philipp II. (1527 – 1598) war der Herrscher einer Großmacht. In Europa kontrollierte er viele Länder, auch durch strategisch kluge Hochzeiten – auf fernen Kontinenten eroberte er neue Kolonien. Sein Handeln beeinflusst die Welt bis heute.

Im Mai 2004 feierte Spanien die Hochzeit des Kronprinzen Don Felipe de Borbón y Grecia mit Letizia Ortiz Rocasolano. Seine Durchlaucht Prinz zu Bentheim und Steinfurt ist mit dem heutigen Königshaus von Spanien verwandt. Er nahm das grosse Ereignis zum Anlass, einen glamouröse Hochzeitswein zu kreieren und mit dem Namen **EL PRINCIPE CON LA CORONA** dem Kronprinzen – und heutigen König Philipp VI. – persönlich zuzueignen. Der Wein ist aber auch eine Hommage an Philipp II: Die edle Etikette in makellosem Hochzeits-Weiss zitiert deshalb den grossen Monarchen mit seinen „eigenen“ Worten aus Friedrich Schillers berühmten Drama „Don Carlos“.

Dazu wählte Seine Durchlaucht die Tempranillo-Traube aus, die mit vielen ihrer herausragenden Eigenschaften an das historische spanische Königshaus „Bourbon-Anjou“ erinnert.



EL PRINCIPE CON LA CORONA

Degustationsnotizen S. D. Prinz zu Bentheim und Steinfurt:

Auge

Brilliantes Rubinrot mit irisierendem Violett.

Nase

Erinnerungen an wilde Heckenrosen und aromatische kleine Wald-Erdbeeren, dann rote Kirschen, definiert von sommerlichen Grasnoten.

Auftakt / Antrunk

Fruchtig-würzig, saftig, trinkig.

Gaumen

Schöner Körper mit harmonischem Geschmack von roten Beeren und „knackigen“ roten Kirschen, dann kandierte Früchte, ein Strich Vanille und Zimt („Lebkuchen“), trocken, aber mit weichem Schmelz. Präsenze, gut eingebundene Tannine zeigen das Alterungspotenzial.

Abgang

Leicht im Ansatz, dann breit und wärmend, mittellang. Beim Umkehrpunkt treten zusätzlich dezente Röstaromen auf.

Genussempfehlung

Der ideale Begleiter für eine lange, romantische Sommernacht zu zweit ... dann auch herrlich zur exquisiten Grillade, zur Käseplatte – oder zum Apéro riche.

Steckbrief (s. Rücketikette auf Ihrer Flasche)



Trinktemperatur



Trinkreife



Lagerung



Empfehlungen

Vinifikation

In der Provinz La Tierra de Extremadura entwickelt die Tempranillo-Rebe kleinere, robuste Beeren mit dickerer Haut und reift ziemlich früh. Man extrahiert einen sortentypischen Geschmack mit Noten von Beeren, Früchten, runden Tanninen und – fast einzigartig – „Lebkuchen“! Die erste Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks für nur acht Tage. Dann erfolgt die Veredelung für genau sieben Monate zu gleichen Teilen in französischen und amerikanischen Eichenfässern.

Representación:

CityCellar AG
- die **StadtKellerei** -
CH-4051 Basel/Suisse

Mehr Informationen unter:
Tel. + 41 61 560 78 80 oder
admin@baslerstadtkellerei.ch
www.stadtkellerei.ch