



**Zagarrón**  
bodegas



Auf Don Quijotes Spuren. Mota del Cuervo, wo dieser Wein herkommt, entspricht wie kaum ein Ort dem positiven Klischee der Region La Mancha.

Ein Kreuzungspunkt, an dem Menschen und Aktivitäten sich treffen in typischer, vom Weinbau geprägter Landschaft. Dominiert von einem pittoresken Hügel, den zahlreiche weiße Windmühlen krönen. Die hochmoderne Kellerei verarbeitet die Trauben der Bauern aus der Region zu im guten Sinn gefälligen, konsumentenfreundlichen Weinen.



Sandogal No. 1 Airén-Verdejo DO

Lebendig mediterran, ein Hauch exotische Frucht, feiner Wein mit eleganter Ausstattung.

Leichter Wein mit nur 11,5° Alkohol.

Passt zu Apéro, Salaten, Suppen, zum täglichen Familientisch, Sommerparty usw.

Traubensorten Airén – Verdejo servieren 10° - 12° trinkreif etzt + 1-2 Jahre vegan trocken



Sandogal No. 2 Tempranillo DO

Frische und angenehme Frucht verbinden sich mit ein wenig Tempranillo-typischer Wildheit. Feiner, nicht zu schwerer Alltagswein.

Passt zu vegetarischen Gerichten, Suppen, leichten Speisen, Fleisch

Traubensorte Tempranillo 100 % servieren 15° - 18° trinkreif jetzt + 1 - 2 Jahre

