



W e i n - E x p e r t i s e



Osborne Solaz Tempranillo/Cabernet Sauvignon

Art.-Nr.: 31 00 15

HERKUNFTSLAND:	Spanien
ANBAUGEBIET:	Kastilien
JAHRGANG:	2018
ERZEUGER:	Osborne Selección S.A., Malpica de Tajo, Toledo
AUSZEICHNUNGEN:	„Top 100“ 1. Platz Rotweinmarke international im LEH Weinwirtschaft (Jg. 2015), Goldmedaille China Wine & Spirits Awards Best Value (Jg. 2012)
KLASSIFIZIERUNG:	Vino de la Tierra de Castilla
REBSORTEN:	50% Tempranillo, 50% Cabernet Sauvignon
BEURTEILUNG:	Harmonisch, elegant, mit Aromen reifer Früchte, gute Struktur.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu gegrilltem Fleisch, Pasta, Käse und allen gut gewürzten Speisen.
TRINKTEMPERATUR:	16 - 18°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 12,5 % vol. Restzucker: 7,3 g/l Gesamtsäure: 5,3 g/l</i>

Das 1772 gegründete Familienunternehmen Osborne ist einer der ältesten und berühmtesten Weinerzeuger Spaniens mit der Erfahrung von acht Generationen in der Herstellung edler Sherrys, Portweinen, Brandys sowie spanischen Spirituosen und Weinen.

Mit insgesamt 736 ha Rebfläche ist Osborne Malpica das größte zusammenhängende Weingut Europas. Gelegen am Fluss Tajo, zwischen zwei großen Gebirgsketten und mit über 3.000 Sonnenstunden im Jahr, herrscht hier das perfekte Mikroklima.

Im Herzen Spaniens in der „Tierra de Castilla“ (Toledo) startete Osborne 1999 eines der bedeutendsten und innovativsten Weinbauprojekte Europas. Die gleichbleibend idealen klimatischen Bedingungen der Region, die kontrollierte Bewässerung und eine auf Qualität ausgerichtete, nachhaltige Bewirtschaftung nach modernen Anbaumethoden liefern vollreifes, gesundes Rebgut.

Osborne Solaz ist eine Cuvée aus Tempranillo, der bedeutendsten spanischen Rotweinrebe, die ursprünglich aus Nordspanien stammt und wesentlicher Bestandteil des Rioja und als Tinto Fino auch des Ribeira del Duero ist, und Cabernet Sauvignon, der wichtigsten Bordeaux-Rebsorte. Sein Charakter ist harmonisch und elegant, mit voller Frucht, einer leichten Holznote und guter Struktur.