



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

## Osborne Solaz Sauvignon Blanc Bio Art.-Nr.: 310130



HERKUNFTSLAND:	Spanien
ANBAUGEBIET:	Kastilien
JAHRGANG:	2020
ERZEUGER:	Osborne Selección S.A., Malpica de Tajo, Toledo
KLASSIFIZIERUNG:	Vino de la Tierra de Castilla
REBSORTE:	Sauvignon Blanc Bio
WEINERZEUGUNG:	Aus kontrollierter, ökologischer Erzeugung. Ausgewählte Trauben werden nachts geerntet und bei niedrigen Temperaturen entrappt und gepresst, um das gesamte Aroma zu extrahieren. Anschließend folgt die Fermentation bei 14 °C.
BEURTEILUNG:	Frischer Weißwein mit ausgeglichenen Noten von Apfel und Birne sowie Aromen tropischer Früchte, mit einem Hauch von Kräuter-Nuancen. Am Gaumen frisch mit lebendiger Säure und fruchtigem Abgang mit anhaltendem, leicht bitterem Nachgeschmack, wie es für Sauvignon Blanc typisch ist.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu Reisgerichten, Pasta, Fisch und Meeresfrüchten
TRINKTEMPERATUR:	7 - 10 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 12 % vol. <i>Restzucker:</i> < 1 g/l (trocken) <i>Gesamtsäure:</i> 5,2 g/l

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.

Solaz Sauvignon Blanc Bio ist ein Wein, der zu 100% aus nachhaltigem und organischem Anbau, ohne Einsatz von Dünger und Pestiziden produziert wird.