



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



Osborne Solaz Rosado Bio Art.-Nr.: 310322

HERKUNFTSLAND:	Spanien
ANBAUGEBIET:	Kastilien
JAHRGANG:	2018
ERZEUGER:	Osborne Selección S.A., Malpica de Tajo, Toledo
KLASSIFIZIERUNG:	Vino de la Tierra de Castilla
REBSORTE:	100 % Tempranillo Bio
BEURTEILUNG:	Duftig, intensiv fruchtiger Rosé mit Aromen von roten Beeren und tropischen Früchten.
MENÜEMPFEHLUNG:	Perfekter Begleiter zum Aperitif, zu leichten Vorspeisen, Speisen, Pasta und zu Meeresfrüchten.
TRINKTEMPERATUR:	8 – 10°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 11 % vol. <i>Restzucker:</i> 14 g/l <i>Gesamtsäure:</i> 6,4 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.

Osborne Solaz Rosado Bio ist ein duftiger, intensiv fruchtiger Roséwein, mit lebhaft frischen Aromen von roten Beeren und tropischen Früchten. Seinen ausgewogenen Geschmack verdankt er der schonenden Verarbeitung handverlesener, vollreifer Trauben der typisch spanischen Rebsorte Tempranillo. Die helle Beerenfrucht und sein frischer Charakter machen Osborne Solaz Rosado Bio zu einem beliebten Aperitif und einem perfekten Begleiter zur Vorspeise sowie zu allen Fischgerichten, Meeresfrüchten, leichten Pastagerichten und mittelaltem Käse.