



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:	2022
ERZEUGER:	Osborne Selección S.A.
KLASSIFIZIERUNG:	Vino de la Tierra de Castilla
REBSORTE:	Tempranillo
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 16 °C, um das Charakteristische Aroma und den Geschmack der Rebsorte zu bewahren.
BEURTEILUNG:	Dufitger, fruchtig intensiver Rosé, Aromen von weißen Blüten, roten Beeren und tropischen Früchten.
MENÜEMPFEHLUNG:	Sehr gut zu Fischgerichten oder Pasta.
TRINKTEMPERATUR:	8-10 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 11,5 % vol. <i>Restzucker:</i> 2,2 g/l (trocken) <i>Gesamtsäure:</i> 6 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.

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



EGGERS & FRANKE

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE