



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

Osborne Solaz Shiraz/ Tempranillo

Art.-Nr.: 31 04 04



HERKUNFTSLAND:	Spanien
ANBAUGEBIET:	Kastilien
JAHRGANG:	2018
ERZEUGER:	Osborne Selección S.A., Malpica de Tajo, Toledo
AUSZEICHNUNGEN:	Goldmedaille Critics Challenge (Jg. 2005 und 2004), Goldmedaille Iberwine (Jg. 2004)
KLASSIFIZIERUNG:	Vino de la Tierra de Castilla
REBSORTE:	50% Shiraz, 50% Tempranillo
BEURTEILUNG:	Eleganter Rotwein mit intensiver Frucht, guter Struktur und einem langen, weichen Finish. Im Eichenholzfass gereift.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu gegrilltem und gebratenem Fleisch, gereiftem Käse und allen würzigen Gerichten.
TRINKTEMPERATUR:	16° - 18C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 14,5 % vol. <i>Restzucker:</i> 6,22 g/l (trocken) <i>Gesamtsäure:</i> 5,6 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.

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 moderne Cuvée aus den Rebsorten Shiraz und Tempranillo, die dem Wein einen harmonischen, intensiv-fruchtigen Charakter mit Noten roter Beerenfrüchte verleihen. Den runden Geschmack und die würzig-eleganten Aromen verdankt er seiner Reifung in Eichenholzfässern, die nach alter Tradition von Hand in der Osborne Küferei gefertigt werden.