



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



Osborne Solaz Shiraz/Tempranillo **Art.-Nr.: 310404**

HERKUNFTSLAND:	Spanien
ANBAUGEBIET:	Kastilien
JAHRGANG:	2020
ERZEUGER:	Osborne Selección S.A.
KLASSIFIZIERUNG:	Vino de la Tierra de Castilla
REBSORTE:	Shiraz und Tempranillo
WEINERZEUGUNG:	Vinifiziert bei kontrollierter Temperatur von nicht mehr als 24 °C. Intensive Mazeration während der ersten Phase der Gärung, welche 11 Tage andauert, für eine reichhaltige Farb- und Aromaextraktion. Darauf folgt die malolaktische Gärung bei 20 °C, wo der Wein weich wird und so den Charakter der Rebsorten bewahrt.
BEURTEILUNG:	Gut strukturierter, eleganter und weicher Rotwein mit ausgeprägter Fruchtnote. Die Reifung im Eichenholzfass verleiht diesem Wein einen weichen, runden Abgang.
MENÜEMPFEHLUNG:	Der ideale Begleiter zu gebratenem Fleisch und zu würzigen Pastagerichten.
TRINKTEMPERATUR:	16-18 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 14 % vol. <i>Restzucker:</i> 6 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.

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.