



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



Osborne Solaz Semi Seco

Art.-Nr.: 31 05 10

HERKUNFTSLAND:	Spanien
ANBAUGEBIET:	Kastilien
JAHRGANG:	2018
ERZEUGER:	Osborne Selección S.A., Malpica de Tajo, Toledo
KLASSIFIZIERUNG:	Vino de la Tierra de Castilla
REBSORTE:	65% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon
BEURTEILUNG:	Halbtrockener, fruchtig-betonter Rotwein mit bemerkenswerten Beerenaromen und Noten von Schokolade.
MENÜEMPFEHLUNG:	Perfekt, um alleine genossen zu werden oder in Begleitung zu Tapas, sahnigen Pastagerichten oder cremigen Käsesorten.
TRINKTEMPERATUR:	16 - 18°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 13,5 % vol. Restzucker: 11,3 g/l (halbtrocken) Gesamtsäure: 5,5 g/l</i>

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 Kastilien besitzt Osborne über 1.000 Hektar eigene Weinberge. Die gleich bleibend idealen klimatischen Bedingungen der Region, die kontrollierte Bewässerung und eine auf Qualität ausgerichtete, nachhaltige Bewirtschaftung nach modernen Anbaumethoden liefern vollreifes, gesundes Rebgut. Das Ergebnis sorgfältigster Qualitätskontrolle ist dieser fruchtbetonte harmonische Rotwein, der seinen runden, eleganten Geschmack der Reifung in Barrique-Fässern aus amerikanischer Eiche verdankt, die in der Osborne-Küferei von Hand gefertigt werden.

Dieser besondere und ausgesprochen fruchtige Wein wird bei kontrollierten Temperaturen, die niemals über 23°C gehen, gekellert. Eine natürliche Restsüße bleibt durch ein vorzeitiges Stoppen der Gärung erhalten, ergänzt durch eine wohldosierte Mostzugabe. Nach Abschluss der alkoholischen Gärung beginnt die malolaktische Gärung, welche den Wein noch runder und weicher macht.