



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



Osborne Solaz Tempranillo BIO

Art.-Nr.: 31 06 33

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
HERSTELLUNG:	Das trockene Klima Spaniens lässt es zu, dass diese Tempranillo-Trauben rein ökologisch produziert werden.
BEURTEILUNG:	Mit Noten von Kirschen und anderen roten Früchten, sowie von Gewürzen, mit einer leuchtend roten Farbe.
MENÜEMPFEHLUNG:	Empfehlenswert zu schärferen Speisen, Käse oder Pasta.
TRINKTEMPERATUR:	16 - 18°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 13,5 % vol. <i>Restzucker:</i> 7,7 g/l (trocken) <i>Gesamtsäure:</i> 5,4 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, von 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.

Solaz Bio ist ein Wein, der zu 100% aus der heimischen Tempranillo-Traube gewonnen wird. Durch den nachhaltigen und organischen Anbau, ohne Einsatz von Dünger und Pestiziden entfaltet die Traube einen eleganten, intensiv fruchtigen Geschmack mit Aromen von Kirschen, Himbeeren und kräftigeren dunklen Fruchtnoten.