



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



Osborne Solaz Tempranillo Bio Art.-Nr.: 310633

HERKUNFTSLAND:	Spanien
ANBAUGEBIET:	Kastilien
JAHRGANG:	2021
ERZEUGER:	Osborne Selección S.A.
KLASSIFIZIERUNG:	Vino de la Tierra de Castilla
REBSORTE:	Tempranillo
WEINERZEUGUNG:	Die Weinherstellung beginnt mit der kalten Mazeration und Gärung in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 23°C. Anschließend erfolgt die malolaktische Gärung bei konstanter Temperatur von 22° C.
BEURTEILUNG:	In der Nase deutliche Aromen von roten Früchten mit würzigen Noten von schwarzen Früchten. Am Gaumen ist er sehr vollmundig, breit und gut strukturiert mit einer guten Balance zwischen Körper und Säure.
MENÜEMPFEHLUNG:	Die Beschaffenheit dieses leicht zu trinkenden Weins macht ihn zum idealen Begleiter zu leicht scharfer asiatischer Küche, hellem Fleisch, Nudelgerichten und Käse.
TRINKTEMPERATUR:	16-18 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 13 % vol. <i>Restzucker:</i> 5,6 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, 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 Tempranillo Bio ist ein Wein, der zu 100% aus nachhaltigem und organischem Anbau, ohne Einsatz von Dünger und Pestiziden produziert wird.

