



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

Osborne Solaz Verdejo Sauvignon Blanc Bio Art.-Nr.: 310636



HERKUNFTSLAND:	Spanien
ANBAUGEBIET:	Kastilien
JAHRGANG:	2022
ERZEUGER:	Osborne Selección S.A.
KLASSIFIZIERUNG:	Vino de la Tierra de Castilla
REBSORTE:	Verdejo Bio, Sauvignon Blanc Bio
WEINERZEUGUNG:	Aus kontrollierter, ökologischer Erzeugung. Ausgewählte Trauben werden nachts geerntet und bei niedrigen Temperaturen entrappt und gepresst, um das gesamte Aroma zu extrahieren. Anschließend folgt die Fermentation bei 14 °C, um das charakteristische Aroma und den Geschmack der Rebsorte zu bewahren.
BEURTEILUNG:	Frischer Weißwein, herrlich aromatischer Duft, schöne exotische Frucht, mit würzigem Finish und einer charakteristischen Kräuternote.
MENÜEMPFEHLUNG:	Nicht nur ein perfekter Aperitif, sondern auch ein vielseitiger Begleiter zu Fisch-, Schalentier- oder Reisgerichten.
TRINKTEMPERATUR:	7 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 13 % vol. <i>Restzucker:</i> 1,5 g/l (trocken) <i>Gesamtsäure:</i> 5,7 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 Verdejo Sauvignon Blanc Bio ist ein Wein, der zu 100% aus nachhaltigem und organischem Anbau, ohne Einsatz von Dünger und Pestiziden produziert wird.