



Felix Solis

D.O. La Mancha

Caliza Merlot Syrah Tempranillo

Caliza heißt auf Spanisch Kalkstein und beschreibt das Gelände auf dem dieser Wein gedeiht. Für die Herstellung dieses erstklassigen Weines haben wir das Beste aus *Merlot*, *Syrah* und *unseres traditionellen Tempranillo* vereint. Das Ergebnis ist ein wahres Vergnügen für alle drei Sinne, Sehen, Riechen und Schmecken: Der perfekte Wein für eine Vielzahl spanischer Gerichte.



Regionen

Im ehemaligen Königreich von Kastilien La Mancha gelegen, ist Mittelspanien das größte, ständige Weinanbaugebiet der Welt mit 300.000 Hektar Weinbergen. Es ist zudem der Schauplatz von Miguel de Cervantes berühmtem Roman, Don Quixote. Diese Denominación de Origen (D.O.; zu Deutsch Herkunftsbezeichnung) grenzt an Valencia und Murcia im Osten, zu Extremadura im Westen, Andalusien im Süden und Madrid im Nordwesten. Der Weinanbau in dieser Region begann zu römischen Zeiten und verbreitete sich besonders während des Mittelalters. Ferner hat die Vielseitigkeit des Landes zur Einführung einer großen Vielfalt internationaler Traubenarten geführt.

TRAUBE

Merlot, Syrah und Tempranillo

STIL

Stillwein

ALKOHOLGEHALT

13,5 %

TRINKTEMPERATUR

Zwischen 12-14 °C

Verkostungsnotizen

Tiefe dunkelrote Farbe. Volle Aromen roter Beeren, saftig am Gaumen, mit einem Hauch von Pfeffer, Mokka und Gewürzen. Warm und ausgeglichen, mit einem angenehm langen Abgang.

Speiseempfehlung

Perfekt zu rotem Fleisch, Pasta, Burgern und reifem Käse.

Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt und per Hand gelesen. Sie gären getrennt bei kontrollierter Temperatur (22-24 °C), sodass sie ihr optimales Aromapotenzial entfalten können und ihre ursprünglichen Aromen und Geschmacksnoten erhalten bleiben. Die Mischung der Rebsorten ist entscheidend für die Herstellung dieses erstklassigen Weins, welcher die Eigenheiten der Landschaft bewahrt.

Aktuelle Auszeichnungen

DOUBLE GOLD

2024 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Caliza Merlot Syrah Tempranillo 2023



Felix Solis

D.O. La Mancha Caliza Organic Tempranillo

“Caliza” ist das spanische Wort für Kalkstein und das Etikett dieses Weins ist eine getreue Nachbildung des charakteristischen Bodens in dieser Region.

Die Caliza-Bio-Weine werden aus sorgfältig ausgewählten Bio-Trauben aus unseren Weinbergen hergestellt. Es handelt sich um junge Weine der Rebsorten Tempranillo und Verdejo mit Zertifikaten für den ökologischen Anbau. Der Weinbau zeichnet sich durch die Wiederherstellung der traditionellsten Pflege des Weinbergs aus, wobei natürliche Produkte gefördert werden und auf chemische Düngemittel,



Herbizide und Insektizide verzichtet wird.

Regionen

Im ehemaligen Königreich von Kastilien La Mancha gelegen, ist Mittelspanien das größte, ständige Weinanbaugebiet der Welt mit 300.000 Hektar Weinbergen. Es ist zudem der Schauplatz von Miguel de Cervantes berühmtem Roman, Don Quixote. Diese Denominación de Origen (D.O.; zu Deutsch Herkunftsbezeichnung) grenzt an Valencia und Murcia im Osten, zu Extremadura im Westen, Andalusien im Süden und Madrid im Nordwesten. Der Weinanbau in dieser Region begann zu römischen Zeiten und verbreitete sich besonders während des Mittelalters. Ferner hat die Vielseitigkeit des Landes zur Einführung einer großen Vielfalt internationaler Traubenarten geführt.

TRAUBE
Tempranillo

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
13%

TRINKTEMPERATUR
Zwischen 16-18°C.

Verkostungsnotizen

Ein weicher, ausgewogener und leicht zu trinkender Wein. Tief kirschrote Farbe mit Aromen von Erdbeeren und roten Früchten. Passt perfekt zu Pasta, Fleisch und sogar zu Aufschnitt und Weichkäse

Speiseempfehlung

Er passt hervorragend zu Pasta mit leichten Soßen, Braten, Wurstwaren und Weichkäse.

Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt und handverlesen und separat bei kontrollierter Temperatur (22-24 °C) vergoren, um ein optimales aromatisches Potenzial zu gewährleisten und die ursprünglichen Aromen und Geschmacksstoffe zu erhalten. Die Assemblage der Weine ist unerlässlich, um einen Wein von hervorragender Qualität zu erzeugen, der die Merkmale des Terroirs beibehält.



Felix Solís

D.O. La Mancha

Caliza Sauvignon Blanc Airén Viura

Caliza heißt auf Spanisch Kalkstein und beschreibt das Gelände auf dem dieser Wein gedeiht. Für unseren erstklassigen Caliza Weiß haben wir das Beste der drei Rebsorten Sauvignon Blanc, Airen und Viura eingefangen, um diese wundervolle Mischung zu kreieren, welche ein wahres Vergnügen für die drei Sinne Sehen, Riechen und Schmecken ist. Der perfekte Wein für eine Vielzahl spanischer Gerichte.



Regionen

Im ehemaligen Königreich von Kastilien La Mancha gelegen, ist Mittelspanien das größte, ständige Weinanbaugebiet der Welt mit 300.000 Hektar Weinbergen. Es ist zudem der Schauplatz von Miguel de Cervantes berühmtem Roman, Don Quixote. Diese Denominación de Origen (D.O.; zu Deutsch Herkunftsbezeichnung) grenzt an Valencia und Murcia im Osten, zu Extremadura im Westen, Andalusien im Süden und Madrid im Nordwesten. Der Weinanbau in dieser Region begann zu römischen Zeiten und verbreitete sich besonders während des Mittelalters. Ferner hat die Vielseitigkeit des Landes zur Einführung einer großen Vielfalt internationaler Traubenarten geführt.

TRAUBE

Eine Mischung aus Sauvignon Blanc, Airen und Viura

STIL

Stillwein

ALKOHOLGEHALT

12,5 %

TRINKTEMPERATUR

Am besten zwischen 10-12 °C

Verkostungsnotizen

Leuchtend Grüngelb mit wundervollen frischen Aromen von Kräutern, Äpfeln, Birnen und tropischen Früchten. Elegant mit einem lieblichen, langen und seidigen Abgang.

Speiseempfehlung

Passt perfekt zu Tapas und einer Vielzahl spanischer Gerichte mit Meeresfrüchten, einschließlich Fisch in Buttersoße, Jakobsmuscheln oder Pasta und Käse.

Technische Information

Die Trauben werden Ende September und Anfang Oktober nachts gelesen. Dank der kühlen nächtlichen Temperaturen bewahren die Trauben ihren wundervollen aromatischen Charakter. Vor dem Pressen wird der Most 6 bis 8 Stunden bei kühlen Temperaturen mazeriert, damit die Aromen voll zur Geltung kommen. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur von 14-16 °C in Tanks aus rostfreiem Stahl, um den Geschmack zu verfeinern. Das Herstellungsverfahren erfordert größte Sorgfalt. Das Ergebnis ist ein frischer und delikater Wein.



Felix Solis

D.O. La Mancha Caliza Organic Verdejo-Sauvignon Blanc

Caliza bedeutet auf Spanisch Kalkstein und beschreibt den Boden, auf dem dieser Wein gedeiht. Für unseren Bio-Caliza haben wir das Beste aus den beiden Rebsorten Verdejo und Sauvignon Blanc eingefangen, um diese wunderbare Mischung zu kreieren, die ein wahrer Genuss für die drei Sinne Sehen, Riechen und Schmecken ist.



Regionen

Im ehemaligen Königreich von Kastilien La Mancha gelegen, ist Mittelspanien das größte, ständige Weinanbaugebiet der Welt mit 300.000 Hektar Weinbergen. Es ist zudem der Schauplatz von Miguel de Cervantes berühmtem Roman, Don Quixote. Diese Denominación de Origen (D.O.; zu Deutsch Herkunftsbezeichnung) grenzt an Valencia und Murcia im Osten, zu Extremadura im Westen, Andalusien im Süden und Madrid im Nordwesten. Der Weinanbau in dieser Region begann zu römischen Zeiten und verbreitete sich besonders während des Mittelalters. Ferner hat die Vielseitigkeit des Landes zur Einführung einer großen Vielfalt internationaler Traubenarten geführt.

TRAUBE

Verdejo und Sauvignon Blanc

STIL

Stillwein

ALKOHOLGEHALT

12.5%

TRINKTEMPERATUR

Zwischen 10-12°C

Verkostungsnotizen

Blasse Zitronenfarbe mit Aromen von reifen Pfirsichen und tropischen Früchten.

Speiseempfehlung

Ideal zu leichter Küche wie Fisch und Krustentieren, Nudelsalaten und orientalischer Küche wie Sushi.

Technische Information

Die Trauben werden Ende September und Anfang Oktober nachts geerntet. Diese kühlere Temperatur ermöglicht es den Trauben, ihren wunderbaren aromatischen Charakter zu bewahren. Nach dem Pressen wird der Most 6 bis 8 Stunden lang bei kühlen Temperaturen mazeriert, um den maximalen Ausdruck der Aromen zu erreichen. Die Fermentation jeder Sorte erfolgt bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks bei 14-16 °C, um eine maximale Entfaltung der Aromen zu erreichen. Das Ergebnis ist ein frischer und delikater Wein.



Felix Solis

D.O. La Mancha Caliza Rosé

Caliza heißt auf Spanisch Kalkstein und beschreibt das Gelände auf dem dieser Wein gedeiht. Wir gewinnen das Beste aus der Tempranillo-Traube, um diesen fruchtigen Roséwein zu schaffen, welcher die Struktur eines guten Rotweins hat.



Regionen

Im ehemaligen Königreich von Kastilien La Mancha gelegen, ist Mittelspanien das größte, ständige Weinanbaugebiet der Welt mit 300.000 Hektar Weinbergen. Es ist zudem der Schauplatz von Miguel de Cervantes berühmtem Roman, Don Quixote. Diese Denominación de Origen (D.O.; zu Deutsch Herkunftsbezeichnung) grenzt an Valencia und Murcia im Osten, zu Extremadura im Westen, Andalusien im Süden und Madrid im Nordwesten. Der Weinanbau in dieser Region begann zu römischen Zeiten und verbreitete sich besonders während des Mittelalters. Ferner hat die Vielseitigkeit des Landes zur Einführung einer großen Vielfalt internationaler Traubenarten geführt.

TRAUBE
Tempranillo

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
13,5 %

TRINKTEMPERATUR
Am besten zwischen 8-10 °C

Verkostungsnotizen

Klassische Rosé-Farbe. Leicht, rein, frisch und fruchtig. Ursprüngliche Aromen von Erdbeeren und frischen roten Früchten in der Nase. Am Gaumen ausgeglichen und erfrischend. Reiner, langer Abgang.

Speiseempfehlung

Ein perfekter Wein zum Grillen oder als Begleitung zu Vorspeisen, insbesondere zu Meeresfrüchten.

Technische Information

Für diesen Wein werden nur die besten Trauben ausgewählt. Die Herstellung erfolgt nach der traditionellen Roséwein-Methode. Die Trauben werden vor der Gärung einer kontrollierten Mazeration unterzogen. Die Gärung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 14-16 °C.