



Felix Solís

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.