



Felix Solis

Technische Information

Jeder Schritt unterliegt strengen Qualitätskontrollen. Die besten Tempranillo- und Shiraz Trauben werden ausgewählt und getrennt mazeriert, um die Herausarbeitung der verschiedenen Aromen zu fördern. Die Gärung findet in Tanks aus rostfreiem Stahl bei 22-24 °C statt. Die Mischung aus 75 % Tempranillo und 25 % Shiraz wird von Experten zusammengestellt.

D.O. Valdepeñas

Casa Albali Tempranillo-Shiraz

Casa Albali Tempranillo-Shiraz ist ein Wein, der aus erlesenen Trauben der besten Weinberge der Familie Solís in Valdepeñas hergestellt wird.



Regionen

Der Name Valdepeñas rührt von der gleichnamigen Stadt aus der Antike her, die in einem sonnenverwöhnten Flusstal gelegen ist, gespickt mit kleinen Felsformationen – Val de peñas (Tal der Felsen). Südlich von Kastilien-La Mancha in Zentralspanien gelegen. Das Klima wird von Extremen beherrscht, mit Temperaturen von bis zu 40°C im Sommer und bis zu -10°C im Winter. Die Zukunft dieser Herkunftsbezeichnung liegt fest in der Hand ihrer aus Tempranillo-Trauben hergestellten Rotweine, die sich gut für die Alterung eignen, aus der herrliche Crianzas, Reservas und Gran Reservas hervorgehen.

TRAUBE

Tempranillo und Shiraz

STIL

Stillwein

ALKOHOLGEHALT

13,5%

TRINKTEMPERATUR

Zwischen 15-18°C

Verkostungsnotizen

Tiefes Rubinrot mit violetten Schattierungen, intensive Beeren- und Pflaumenaromen. Am Gaumen sind diese Aromen erneut präsent mit einem seidigen Gefühl und ausgeglichenen Tanninen.

Speiseempfehlung

Perfekt für leichte Tapas, einschließlich Serrano Schinken, Chorizo, Paella, Fleischgerichte mit Gemüse oder mittelreifem Manchego-Käse.