



Felix Solis

Vino de la Tierra de Castilla

El Aviador Rose

Für die meisten Menschen ist der Himmel die Grenze. El Aviador ist im Himmel zuhause.

Die Hitze des Tages und die kühlen Abende sind ideal für die Reifung der Tempranillo-Trauben. Dieser Wein wird nach den traditionellen Roséwein-Methoden dieser Region hergestellt.



Regionen

Wie Frankreichs Vins de Pays ist der Vino de la Tierra de Castilla eine geographische Bezeichnung in Spanien, für Weine, die aus der autonomen Region Castilla-La Mancha stammen. Die kalk- und lehmhaltigen Böden befinden sich auf einer Höhe von 700 Metern und es regnet eher selten.

TRAUBE
Tempranillo

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
13%

TRINKTEMPERATUR
Gut gekühlt servieren (8 – 10°C).

Verkostungsnotizen

Farbe: tiefes glänzendes Rosa. Aromen frischer Früchte mit einem Hauch von Erdbeeren und anderen roten Beeren in der Nase. Reichhaltig und ausgeglichen am Gaumen: leicht, rein, frisch, fruchtig, und mit dezenter Säure und elegantem Abgang.

Speiseempfehlung

Passt sehr gut zu Meeresfrüchten, gegrilltem Gemüse, Pilzen, Fischgerichten und Suppen.

Technische Information

Die Reifung der Trauben wird genau überwacht, um einen ausgeglichenen Wein mit perfektem Süße-, Säure- und Phenolgehalt zu kreieren. Die Herstellung erfolgt nach der traditionellen Roséwein-Methode, um die typische Färbung zu erhalten. Der Wein wird zunächst einer Periode kalter Mazeration unterzogen, welche üblicherweise 6 bis 8 Stunden dauert. Die Gärung erfolgt anschließend 10-12 Tage bei kontrollierter Temperatur (16 °C), sodass ein glänzender, reiner und fruchtiger Wein entsteht.