



Félix Solís

Vino de la Tierra de Castilla Viña Albali Cabernet Sauvignon

Inspiziert von der sternklaren Nacht wollte Félix Solís einen Wein herstellen, der den lebensfreudigen und lebendigen Geist der Spanier widerspiegelt. Er nannte diesen Wein Albali, nach einem Stern im



Sternbild Wassermann.

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
Cabernet Sauvignon

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
13%

TRINKTEMPERATUR
12°C – 14°C

Verkostungsnotizen

Intensives Dunkelrot mit Aromen schwarzer Früchte. Am Gaumen fruchtig, reich an schwarzer Johannisbeere und zarten Gewürzen. Elegant und vollmundig mit guter Tanninstruktur und einem langen, ausgeglichenen Abgang.

Speiseempfehlung

Zu gebratenen oder gegrillten Steaksservieren.

Technische Information

Die Reifung der Trauben wird genau überwacht, um einen ausgeglichenen Wein mit perfektem Süße- und Säuregehalt zu kreieren. Der Wein wird einer Periode kalter Mazeration ausgesetzt, die üblicherweise 2 oder 3 Tage dauert. Die Gärung findet bei kontrollierter Temperatur von maximal 24 °C in Tanks aus rostfreiem Stahl statt.