



Felix Solis

D.O. Valdepeñas Viña Albali Chardonnay

Dieser Wein wurde durch den klaren Sternenhimmel in La Mancha inspiriert. Félix Solís wollte einen Wein kreieren, der den genussfreudigen, lebensbejahenden Geist der Spanier einfängt. Er nannte ihn Albali, nach dem hellsten Stern des Wassermanns. Die Böden sind aus Kalkstein und haben eine mittlere Durchlässigkeit, die eine gute Belüftung ermöglicht. Die Weinberge liegen auf 800 m Höhe, die Trauben werden nachts geerntet, damit die frischen Aromen der Rebsorte erhalten bleiben. Die Gärung erfolgt in französischen Eichenfässern, wodurch ein ausgezeichnetes Gleichgewicht zwischen Frucht- und Eichenaromen erreicht 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
Chardonnay

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
12.5%

TRINKTEMPERATUR
Am besten zwischen 5-8 °C

Verkostungsnotizen

Intensive gelbe Farbe, sehr leuchtend. Fruchtige, frische Nase mit Anklängen von Ananas und Melone, dazu sanfte Vanillenoten. Am Gaumen samtig, sortenrein, rund und saftig. Langer und wiederkehrender Abgang.

Speiseempfehlung

Es passt perfekt zu gebackenem Fisch, Gemüse oder Reisgerichten. Ideal zum Probieren aller Arten von gereiftem Käse.

Technische Information

Die Trauben werden im September maschinell von 25 bis 30 Jahre alten Weinreben gelesen. Viña Albali Rosé wird mit der traditionellen Roséwein-Methode hergestellt. Dabei wird auf jeder Stufe des Verfahrens modernste Technologie mit Liebe zum Detail verbunden. Die Trauben werden vor der Gärung einer kontrollierten Mazeration unterzogen, bei der die Haut mit dem Most in Kontakt bleibt, bis der Wein die charakteristische Roséfarbe annimmt. Die Gärung erfolgt bei kontrollierten Temperaturen zwischen 14-16 °C, um diesen kräftigen und fruchtigen Wein herzustellen.