



Felix Solís

Vino de la Tierra de Castilla Viña Albali Tempranillo BIO

Vina Albali Tempranillo ist ein Wein aus der Tierra de Castilla, gekellert aus Ökologischen Tempranillo Trauben aus ausgesuchten gut



selektionierten Weinbergen

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
Zwischen 16–18 °C

Verkostungsnotizen

Kräftiges Kirschrot im Glas. Aroma nach frischen Erdbeeren und dunklen Waldbeeren, mittlerer Komplexität. Mittlere Säure und gut eingebundene Tannine, kirschig und samtig im Abgang.

Speiseempfehlung

Perfekt zu milden mediterranen Speisen, weiße und rote Soßen, gewürztem Grillfleisch und kurz gereiftem Käse.

Technische Information

Wein aus ökologischen Tempranillo Trauben, die auf unseren Rebflächen angebaut werden. Der Wein wird nach den Standards und Vorschriften des ökologischen Landbaus hergestellt, z. B. nach der Verwendung von organischen Düngemitteln auf düng- und pestizidfreien Rebflächen. Die Trauben werden von Hand geerntet, in der Bodega werden alle natürlichen Verfahren und Behandlungen bis zur Gewinnung dieses organischen Weins nach dem ökologischen Prinzip durchgeführt.

Aktuelle Auszeichnungen

GOLD

2023 Challenge International du Vin: Viña Albali Organic Tempranillo 2022