

Wein aus Chile

Casa Solis Merlot

Casa Solís ist die bekannteste Marke des ehrgeizigen Projekts Viña Casa Solís. Mit ihren Etiketten vermittelt sie den Reisegeist und Unternehmergeist der Familie Solís und ist eine Hommage an die chilenische Landschaft und ihre Weinberge. Eine große Auswahl an Rot- und Weißweinen, mit denen Sie die bekanntesten Rebsorten Chiles genießen können.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM VEGAN

Regionen

Das Colchagua-Tal liegt in der Region Central Valley, eingebettet zwischen den Anden und dem Pazifischen Ozean. Das Gebiet genießt ein mediterranes Klima mit maritimen Einflüssen, das durch heiße, trockene Sommer und kalte, feuchte Winter gekennzeichnet ist. Dieses Klima bietet zusammen mit dem steinigen Schwemmlandboden ideale Bedingungen für den Weinbau.

TRAUBE **Merlot**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **13%**	TRINKTEMPERATUR **14-16ºC**

Verkostungsnotizen

Dieser Wein ist reich an Noten von Brombeeren und schwarzen Pflaumen und bietet einen würzigen und kräuterartigen Geschmack mit einem langen, befriedigenden Abgang. Ideal zu mexikanischer Küche und Pastagerichten.

Speiseempfehlung

Die perfekte Begleitung zu rotem Fleisch, würzigen Gerichten wie Lamm mit provenzalischen Kräutern und Roquefort, Gorgonzola oder Blauschimmelkäseplatten.

Technische Information

Um die höchste Qualität und Frische unserer Früchte zu gewährleisten, planen wir den Erntezeitplan sorgfältig. Nach der Ernte werden die Trauben entrappt und 24 Stunden lang auf 12 °C gekühlt, um ihre Aromen zu bewahren. Der Gärungsprozess erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 24-25 °C, wodurch die aromatischen Verbindungen und die charakteristische Farbe der Rebsorte optimal extrahiert werden können. Nach der malolaktischen Gärung bleibt der Wein mehrere Monate lang in Kontakt mit seiner Feinhefe, um Komplexität und Rundheit zu erlangen und so sein volles Fruchtpotenzial zu entfalten.



D.O. Valdepeñas

Casa Albali Grenache Rosé

Casa Albali Grenache Rosé ist ein Wein, der aus auserlesen Trauben aus den besten Weinbergen der Familie Solís in Valdepeñas hergestellt wird.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

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 40ºC im Sommer und bis zu -10ºC 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 **Grenache**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **12,5%**	TRINKTEMPERATUR **Zwischen 8 -10º C**

Verkostungsnotizen

Leicht rosafarben. Dieser Wein besitzt delikate Aromen von roten Beeren mit einem subtilen Hauch von Erdbeere und Kirsche. Die Charakter werden am Gaumen widerspiegelt, zusammen mit einer ausgeglichenen Säure und einer leichten Mineralität. Der Abgang ist elegant und persistent.

Speiseempfehlung

Perfekt zu Meeresfrüchten, wie gegrillte Garnelen, oder auch zu Fisch, Pasta, Salaten und asiatischen Gerichten.

Technische Information

Jeder Schritt wird unter strengen Qualitätsmaßnahmen durchgeführt. Die besten Grenache Trauben werden auserlesen und einige Stunden lang mazeriert, um die Gewinnung der Aromen dieser Rebsorten zu unterstützen. Die Gärung findet in Tanks aus rostfreiem Stahl bei 14-16ºC statt.