



## D.O.Ca. Rioja Castillo de Albai Tempranillo

Castillo de Albai Rot wird aus Tempranillo-Trauben hergestellt, die auf den besten Weinbergen von La Rioja sorgfältig per Hand gelesen werden.



### Regionen

Spaniens berühmtestes Weinanbaugebiet ist bekannt für die Herstellung erstklassiger Weine mit einer einzigartigen Alterungsfähigkeit. Die Region liegt in Nordspanien und erstreckt sich in entlang des Flusses Ebro, der zugleich Namensgeber des Anbaugebiets ist. Eleganz und Ausgewogenheit sind die beiden Hauptmerkmale der hier hergestellten Weine. Die unterschiedlichen Bodenarten der Region Rioja vereint mit der Anwendung moderner und traditioneller Anbauverfahren ermöglichen den Winzern die Herstellung einer breiten Vielfalt von Weinen mit unterschiedlichem Charakter.

TRAUBE  
**Tempranillo**

STIL  
**Stillwein**

ALKOHOLGEHALT  
**13 %**

TRINKTEMPERATUR  
**Zwischen 15-17 °C**

### Verkostungsnotizen

Tiefes Kirschrot mit violetten Schattierungen. Kräftige Aromen von roten Früchten, Erdbeeren und Blumen in der Nase. Frisch und sanft am Gaumen, während die Intensität der Früchte die Aromen widerspiegelt. Herrlich langer Abgang.

### Speiseempfehlung

Ein wundervoller Wein als Begleitung zu einer Vielfalt von Gerichten wie z. B. rotem Fleisch, Pasta, Käse und Paella.

### Technische Information

Die sorgfältig ausgewählten Trauben werden bei Erreichen optimaler Reife per Hand gelesen worauf eine 10-tägige Mazeration beginnt. Der Most wird anschließend bei kontrollierter Temperatur (23-24 °C) für 10 bis 12 Tage in Tanks aus rostfreiem Stahl vergoren. Dadurch wird sichergestellt, dass der Wein seine charakteristische Farbe erhält und die Aromen sich voll entfalten können.

### Aktuelle Auszeichnungen

#### SILBER

2024 AWC Vienna – International Wine Challenge: Castillo de Albai Tempranillo 2023

2024 Vinespaña: Castillo de Albai Tempranillo 2023



## D.O.Ca. Rioja Castillo de Albai Viura Weiß

Castillo de Albai Weiß wird aus einer traditionellen spanischen Rebsorte hergestellt, die im größten Teil ihres spanischen Heimatlandes als Macabeo bekannt ist. In La Rioja, wo sie die am meisten angebaute weiße Rebsorte ist, kennt man sie als Viura. Unser fachkundiger Winzer hat einen Wein geschaffen, welcher die natürliche aromatische Frische dieser Traube bewahrt.



### Regionen

Spaniens berühmtestes Weinanbaugebiet ist bekannt für die Herstellung erstklassiger Weine mit einer einzigartigen Alterungsfähigkeit. Die Region liegt in Nordspanien und erstreckt sich in entlang des Flusses Ebro, der zugleich Namensgeber des Anbaugebiets ist. Eleganz und Ausgewogenheit sind die beiden Hauptmerkmale der hier hergestellten Weine. Die unterschiedlichen Bodenarten der Region Rioja vereint mit der Anwendung moderner und traditioneller Anbauverfahren ermöglichen den Winzern die Herstellung einer breiten Vielfalt von Weinen mit unterschiedlichem Charakter.

TRAUBE  
**Viura**

STIL  
**Stillwein**

ALKOHOLGEHALT  
**12,5 %**

TRINKTEMPERATUR  
**Zwischen 8-10 °C**

### Verkostungsnotizen

Leuchtendes Strohgelb mit grünen Schattierungen. Aromen weißer Blumen, reifer Mandarinen, Orangenschalen und Zitrusfrüchten mit einem subtilen Hauch Passionsfrucht. Am Gaumen rein und samtig, mit langem Abgang.

### Speiseempfehlung

Gute Begleitung zu Meeresfrüchten, Fischgerichten wie "Bacalao al pil-pil" oder Hähnchen mit Gemüse.

### Technische Information

Dank der kühlen Temperaturen während der nächtlichen Lese Anfang september bewahren die Trauben ihren wundervollen aromatischen Charakter. Vor dem Pressen wird der Most 6 bis 8 Stunden bei kühlen Temperaturen mazeriert, damit die Aromen voll zur Geltung kommen. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur von 14-15 °C für 18-20 Tage in Tanks aus rostfreiem Stahl, um den Geschmack zu verfeinern. Das Herstellungsverfahren erfordert größte Sorgfalt. Das Ergebnis ist ein frischer und delikater Wein.



## D.O.Ca. Rioja Castillo de Albai Tempranillo – Grenache Rosé

Castillo de Albai Rosé wird aus Tempranillo und Grenache-Trauben hergestellt. Grenache ist die prestigeträchtigste Rebsorte für die Herstellung von Roséweinen in La Rioja.



### Regionen

Spaniens berühmtestes Weinanbaugebiet ist bekannt für die Herstellung erstklassiger Weine mit einer einzigartigen Alterungsfähigkeit. Die Region liegt in Nordspanien und erstreckt sich entlang des Flusses Ebro, der zugleich Namensgeber des Anbaugebiets ist. Eleganz und Ausgewogenheit sind die beiden Hauptmerkmale der hier hergestellten Weine. Die unterschiedlichen Bodenarten der Region Rioja vereint mit der Anwendung moderner und traditioneller Anbauverfahren ermöglichen den Winzern die Herstellung einer breiten Vielfalt von Weinen mit unterschiedlichem Charakter.

TRAUBE  
**Tempranillo und Grenache**

STIL  
**Stillwein**

ALKOHOLGEHALT  
**13 %**

TRINKTEMPERATUR  
**Am besten zwischen 9 -11 °C**

### Verkostungsnotizen

Intensives Erdbeerrosa mit Aromen von Erdbeeren und Himbeeren. Reiner, aufrichtiger und eleganter Roséwein, köstlich frisch im Mund mit voller Frucht und einer guten Struktur.

### Speiseempfehlung

Eine ideale Begleitung zu vielen Pastagerichten, weißem Fleisch, Meeresfrüchten und perfekt zu Salad Niçoise.

### Technische Information

Für diesen Wein werden ausschließlich die besten Tempranillo und Grenache-Trauben ausgewählt. Die Trauben werden 3 bis 9 Stunden 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 einer kontrollierten Temperatur von 15-16 °C.



## D.O.Ca. Rioja Castillo de Albai Crianza

Zur Herstellung des Castillo de Albai Crianza werden ausschließlich Trauben der Rebsorte Tempranillo verwendet. Die Früchte werden sorgfältig handverlesen und stammen aus kleinen Weingütern mit über 80 Jahre alten Rebstöcken. Das Ergebnis ist ein exzellenter Wein mit einem Aroma nach reifen, roten Früchten und einer zart würzigen Note.

### Regionen

Spaniens berühmtestes Weinanbaugebiet ist bekannt für die Herstellung erstklassiger Weine mit einer einzigartigen Alterungsfähigkeit. Die Region liegt in Nordspanien und erstreckt sich entlang des Flusses Ebro, der zugleich Namensgeber des Anbaugebiets ist. Eleganz und Ausgewogenheit sind die beiden Hauptmerkmale der hier hergestellten Weine. Die unterschiedlichen Bodenarten der Region Rioja vereint mit der Anwendung moderner und traditioneller Anbauverfahren ermöglichen den Winzern die Herstellung einer breiten Vielfalt von Weinen mit unterschiedlichem Charakter.

TRAUBE  
**Tempranillo**

STIL  
**Stillwein**

ALKOHOLGEHALT  
**13,5%**

TRINKTEMPERATUR  
**16 – 17°C**

### Verkostungsnotizen

Prickelnd sattrote Farbe mit Noten von schwarzem Pfeffer und Gewürznelken, Himbeere und Pflaume in der Nase und auf dem Gaumen herrlich kräftig und doch samtig dank der perfekten Balance zwischen Säure und Tanninen. Ein äußerst eleganter Wein mit langanhaltendem Abgang.

### Speiseempfehlung

Der perfekte Begleiter für alle Fleischsorten, Kartoffeln auf Rioja-Art, gereiften Käse und Braten.

### Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig selektiert und handverlesen, bevor sie einem 10-tägigen Maischprozess zugeführt werden. 8 bis 12 tägiger Gärungsprozess bei einer kontrollierten Temperatur von 25° bis 28°C. Abschließend altert der Wein 12 Monate lang in neuen amerikanischen Eichenfässern, bevor er ruhig in Flaschen eingelagert wird, um die komplette Reife zu gewährleisten.

### Aktuelle Auszeichnungen

#### **GOLD**

2024 Berliner Wine Trophy: Castillo de Albai Crianza 2019

2024 Mundus Vini: Castillo de Albai Crianza 2019 **\*\*Best of Show Rioja in retail markets\*\***

#### **SILBER**

2024 España Selección: Castillo de Albai Crianza 2019

2024 AWC Vienna – International Wine Challenge: : Castillo de Albai Crianza 2019



## D.O.Ca. Rioja Castillo de Albai Reserva

Castillo de Albai Reserva wird ausschließlich aus den besten Tempranillo-Trauben hergestellt, die von alten Weinreben von Hand gelesen werden. Das Ergebnis ist ein ausgezeichneter, eleganter und ausgeglichener Wein.

### Regionen

Spaniens berühmtestes Weinanbaugebiet ist bekannt für die Herstellung erstklassiger Weine mit einer einzigartigen Alterungsfähigkeit. Die Region liegt in Nordspanien und erstreckt sich entlang des Flusses Ebro, der zugleich Namensgeber des Anbaugebiets ist. Eleganz und Ausgewogenheit sind die beiden Hauptmerkmale der hier hergestellten Weine. Die unterschiedlichen Bodenarten der Region Rioja vereint mit der Anwendung moderner und traditioneller Anbauverfahren ermöglichen den Winzern die Herstellung einer breiten Vielfalt von Weinen mit unterschiedlichem Charakter.

TRAUBE  
**Tempranillo**

STIL  
**Stillwein**

ALKOHOLGEHALT  
**13,5 %**

TRINKTEMPERATUR  
**Am besten zwischen 16-18 °C**

### Verkostungsnotizen

Tiefes Kirschrot mit einem wunderbaren Schokoladenaroma in der Nase, schwarzem Pfeffer und Nelken, Himbeeren und Pflaumen mit einem Hauch Minze. Am Gaumen fruchtig und elegant mit einem perfekten Gleichgewicht aus Säure und Tanninen. Intensiver und langer Abgang.

### Speiseempfehlung

Die perfekte Begleitung zu allen Fleischsorten, reifem Käse und gerösteten Gerichten.

### Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt und von Hand gelesen, um sie dann zur Mazeration zu bringen, wo sie 8 Tage verweilen, damit die Haut mit dem Most in Kontakt kommt. Der Most wird anschließend für 8 bis 12 Tage bei kontrollierter Temperatur (26-29°C) vergoren. Dadurch erhält der Wein die charakteristische Farbe und die hervorragenden Tannine. Anschließend reift er 18 Monate in neuen Fässern aus amerikanischer Eiche, um dann weitere 18 Monate in der Flasche zu ruhen und den Reifeprozess abzuschließen.

### Aktuelle Auszeichnungen

#### **GOLD**

2024 Mundus Vini: Castillo de Albai Reserva 2018

2023 Berliner Wine Trophy: Castillo de Albai Reserva 2018

#### **SILBER**

2023 AWC Vienna: Castillo de Albai Reserva 2018

2024 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Castillo de Albai Reserva 2018



## D.O.Ca. Rioja

### Castillo de Albai Gran Reserva

Castillo de Albai Gran Reserva wird ausschließlich aus den besten Tempranillo-Trauben hergestellt, die von alten Weinreben von Hand gelesen werden. Das Ergebnis ist ein ausgezeichneter, eleganter und ausgeglichener Wein.

## Regionen

Spaniens berühmtestes Weinanbaugebiet ist bekannt für die Herstellung erstklassiger Weine mit einer einzigartigen Alterungsfähigkeit. Die Region liegt in Nordspanien und erstreckt sich entlang des Flusses Ebro, der zugleich Namensgeber des Anbaugebiets ist. Eleganz und Ausgewogenheit sind die beiden Hauptmerkmale der hier hergestellten Weine. Die unterschiedlichen Bodenarten der Region Rioja vereint mit der Anwendung moderner und traditioneller Anbauverfahren ermöglichen den Winzern die Herstellung einer breiten Vielfalt von Weinen mit unterschiedlichem Charakter.

TRAUBE  
**Tempranillo**

STIL  
**Stillwein**

ALKOHOLGEHALT  
**13,5%**

TRINKTEMPERATUR  
**16-18°C**

## Verkostungsnotizen

Tiefe, kirschrote Farbe. Dieser Wein zeigt Aromen von geröstetem Holz, Kakao und feinen Gewürzen, die am Gaumen ausgewogen und elegant sind. Der Wein hat einen langen, angenehmen Abgang.

## Speiseempfehlung

Dieser Gran Reserva lässt sich mit zahlreichen Gerichten kombinieren. Perfekt zu Braten, Fleisch, herzhaften Suppen und Eintöpfen.

## Technische Information

### Technische Informationen

Nach der handverlesenen Ernte werden die Trauben in kleine Edelstahl tanks gefüllt. Der Most bleibt 2-3 Tage in Berührung mit den Schalen, um die Farbe und die Tannine zu extrahieren. Anschließend beginnt die alkoholische Gärung für 10 bis 13 Tage bei einer Temperatur von 26 bis 29 ° C, bevor die malolaktischen Gärung bei 20 ° C beginnt. Der Wein reift dann 24 Monate in amerikanischen Eichenfässern und weitere 36 Monate in der Flasche.

## Aktuelle Auszeichnungen

### **91 PUNKTE**

2023 James Suckling: Castillo de Albai Gran Reserva 2014

### **GOLD**

2024 AWC Vienna – International Wine Challenge: Castillo de Albai Gran Reserva 2017

2024 Bacchus: Castillo de Albai Gran Reserva 2017

### **SILBER**

2024 Vinespaña: Castillo de Albai Gran Reserva 2017