



Vino de la Tierra de Castilla Viña Albali Merlot

Inspired 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
Merlot

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
13%

TRINKTEMPERATUR
12-14°C

Verkostungsnotizen

Dieser Wein hat komplexe Aromen von Pflaume und Schwarzkirsche. Der Gaumen ist reich und gut definiert mit weichen Tanninen, die dazu beitragen, diesen eleganten und ausgewogenen Wein zu verbessern.

Speiseempfehlung

Perfekte Begleitung zu Rindfleisch, Wild (Hirsch oder Reh), Reisgerichten, Schweinefleisch und Lammgerichten.

Technische Information

Die Reifung der Trauben wird genau überwacht, um einen ausgeglichenen, strukturierten Wein mit perfektem Zucker- und Säuregehalt zu kreieren. Der Wein wird kalter Mazeration ausgesetzt, üblicherweise 3 oder 4 Tage lang. Die achttägige Gärung findet bei kontrollierter Temperatur in Tanks aus rostfreiem Stahl statt. Der Wein sollte als Jungwein genossen werden.



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 düngende- 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



Vino de la Tierra de Castilla Viña Albali Tempranillo-Shiraz

Dieser Wein wurde durch den klaren spanischen Sternenhimmel 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.



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 y Shiraz

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
13%

TRINKTEMPERATUR
**Zwischen 12 und 14°C
servieren**

Verkostungsnotizen

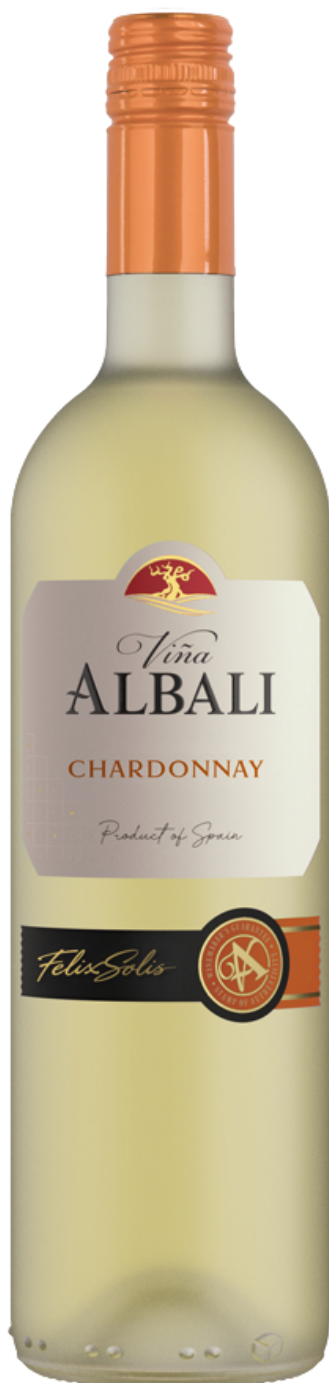
Tief rubinrot in der Farbe, hat der Wein intensive Aromen von roten Beeren, Pflaumen und Brombeeren mit gut ausgewogenen Tanninen.

Speiseempfehlung

Passt perfekt zu leichten Tapas, Wurstwaren, Paella, Fleischgerichten, Gemüse oder halbgereiftem Manchego-Käse.

Technische Information

Jede Phase der Verarbeitung wird sorgfältig kontrolliert. Die besten Tempranillo- und Shiraz-Trauben werden ausgewählt und getrennt mazeriert, um das Beste aus jeder Sorte herauszuholen. Die Gärung findet in Edelstahltanks bei 22-24°C statt. Anschließend stellen unsere Fachleute eine Cuvée aus Tempranillo und Shiraz zusammen.



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.



Vino de la Tierra de Castilla 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.

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
Chardonnay.

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
12.5%

TRINKTEMPERATUR
**Zwischen 8°C und 10°C
servieren.**

Verkostungsnotizen

Blassgelbe Farbe mit Aromen von Apfelfirsich, Fenchel und tropischen Früchten. Am Gaumen weich mit einem frischen und süßen Abgang.

Speiseempfehlung

Der perfekte Begleiter zu Nudelgerichten, Meeresfrüchten und Weichkäse.

Technische Information

Die Trauben werden bei optimalem Reifegrad geerntet, um einen ausgewogenen Wein mit dem richtigen Maß an Süße und Säure zu erhalten. Der Wein wird einer kurzen Kaltmazeration von etwa 6 Stunden unterzogen. Die Gärung erfolgt bei 14-16°C in Edelstahl tanks für bis zu 12-15 Tage. Danach folgt eine kurze Reifung auf der Hefe, um einen eleganten, frischen und fruchtigen Wein zu erhalten.



Vino de la Tierra de Castilla Viña Albali Verdejo BIO

Vina Albali Verdejo ist ein Wein aus der Tierra de Castilla, gekeltert aus Ökologischen Verdejo 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
Verdejo

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
12.5%

TRINKTEMPERATUR
Am besten gekühlt, zwischen 6-9 °C

Verkostungsnotizen

Helle Strohgelbe Farbe, mit Aromen von Pfirsichen und tropischen Früchten. Im Abgang frisch und fruchtig.

Speiseempfehlung

Perfekt für Vorspeisen, leichte Sommergerichte, Sushi, oder einfach nur als schöner Terrassenwein

Technische Information

Wein aus Bio Verdejo-Trauben, die auf unseren Weinbergen ausgewählt wurden. Der Wein wird nach den Standards und Vorschriften des ökologischen Landbaus hergestellt, z. B. nach der Verwendung von organischen Düngemitteln auf düngereicheren 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 gleichen ökologischen Prinzip durchgeführt.

Aktuelle Auszeichnungen

GOLD

2023 Mundus Vini: Viña Albali Organic Verdejo BIO 2022 – **BEST OF SHOW CASTILLA LA MANCHA WHITE**



Andere Viña Albali Garnacha Rosé Entalkoholisiert

Viña Albali Garnacha Rosé Entalkoholisiert wird aus Trauben hergestellt, die in unseren sonnenverwöhnten Weinbergen in Spanien geerntet werden. Durch ein innovatives Verfahren wird der größte Teil des Alkohols sanft entfernt, ohne die natürlichen Aromen zu beeinträchtigen. Das Ergebnis ist ein Getränk mit dem Geschmack von



Wein, aber ohne den Alkohol.

Regionen

Die Region Kastilien – La Mancha, die sich auf der zentralen Hochebene des spanischen Festlands erstreckt, ist das weltweit größte zusammenhängende Weinanbaugebiet. Sowohl reinsortige Weine als auch Traubensäfte, Most und Sangrias werden in dieser fantastischen Weinregion hergestellt. Airén und Tempranillo sind die beiden typischsten Rebsorten dieser Region.

TRAUBE
Garnacha

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
<0.5% (entalkoholisierter Wein)

TRINKTEMPERATUR
**Nach dem Öffnen im
Kühlschrank aufbewahren
und in zwei Tagen
verbrauchen.**

Verkostungsnotizen

Attraktive rosa Farbe und intensives Aroma von Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen mit einer leichten Mandarinennote. Am Gaumen ist er erfrischend und ausgewogen mit frischen Fruchtaromen.

Speiseempfehlung

Perfekt zu leichten Tapas, Salaten und Pasta.

Technische Information

Der Alkohol wird dem Wein durch einen sanften, komplexen und raffinierten Prozess entzogen, um die aromatischen Verbindungen und den Charakter der ursprünglichen Rebsorte zu schützen. Die Qualität und die organoleptischen Eigenschaften des Endprodukts werden dabei nicht beeinträchtigt, so dass ein Wein mit einem Alkoholgehalt von <0,5% von hoher Qualität und ausdrucksstarken, frischen und intensiven Aromen entsteht.



D.O. Valdepeñas Viña Albali Roble

Viña Albali Roble vervollständigt das Sortiment mit einem jungen Wein. Eine kurze Reifung in amerikanischen Eichenfässern bringt geröstete Aromen hervor.

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
Tempranillo

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
13%

TRINKTEMPERATUR
15-18°C

Verkostungsnotizen

Ein Tempranillo mit freundlichem Charakter, intensiven Aromen von roten Beeren, Lakritz und süßer Vanille. Ein genussvoller und kraftvoller Wein mit einem vollmundigen Abgang.

Speiseempfehlung

Dank seiner organoleptischen Eigenschaft ergänzt dieser Wein eine große Vielfalt.

Technische Information

Die Trauben stammen von Reben mittleren Alters, die manuell geerntet werden. Nach dem Entrappen erfolgt keine Quetschung und die Fermentation wird bei kühlen Temperaturen durchgeführt, um die Aromen der Sorte zu intensivieren. Der Wein bleibt 3 Monate in amerikanischen Eichenfässern mit mittlerer Röstung bis die malolaktische Gärung abgeschlossen ist.

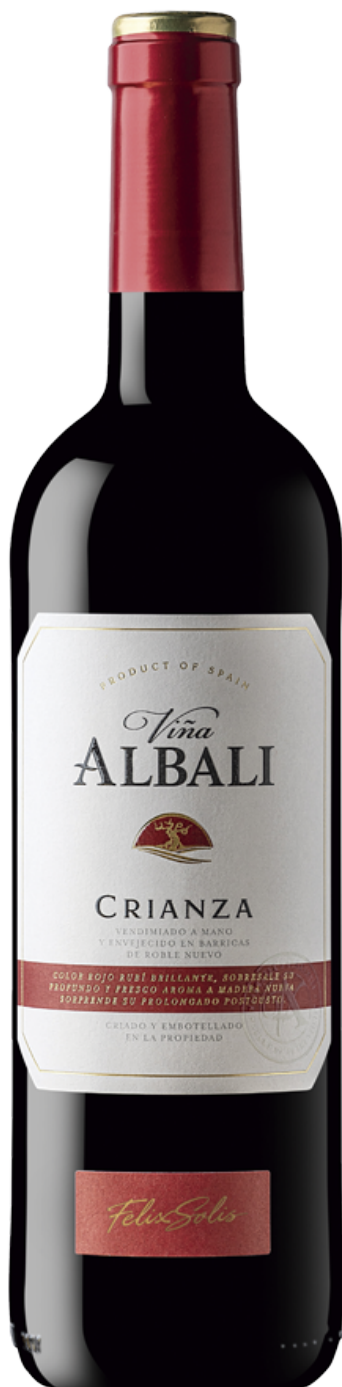
Aktuelle Auszeichnungen

DOUBLE GOLD

2024 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Viña Albali Roble 2023

GOLD

2024 Berliner Wein Trophy: Viña Albali Roble 2023



D.O. Valdepeñas Viña Albali Crianza

Inspiriert 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.

Viña Albali Crianza wird ausschließlich aus Tempranillo-Trauben hergestellt und reift länger als üblicherweise für Crianza vorgegeben.

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
Tempranillo

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
13 %

TRINKTEMPERATUR
Am besten zwischen 16-17 °C

Verkostungsnotizen

Intensives Rubinrot mit tiefen und komplexen Aromen köstlicher, reifer roter Beeren, Eiche und Gewürzen. Angenehm und sanft am Gaumen mit einem guten Tanningehalt und einem langen Abgang.

Speiseempfehlung

Wunderbar zu Lamm und perfekt zu Tapas.

Technische Information

Die Gärung erfolgt bei kontrollierten Temperaturen, um elegante Tannine und die typischen Aromen roter Früchten zu erzielen. Der Wein lagert danach 6 Monate in Fässern aus amerikanischer Eiche und anschließend 2 bis 3 Jahre in der Flasche. Weitau länger, als es für Weine mit Crianza-Status vorgeschrieben.

Aktuelle Auszeichnungen

DOUBLE OR

2024 Sakura Awards: Viña Albali Crianza 2019

GOLD

2023 Berliner Wine Trophy: Viña Albali Crianza 2019

2023 Mundus Vini: Viña Albali Crianza 2019 – **BEST OF SHOW VALDEPEÑAS**

2023 Vinalies Internationales: Viña Albali Crianza 2019

SILVER

2024 VinEspaña: Viña Albali Crianza 2020

2024 España Selección: Viña Albali Crianza 2020



D.O. Valdepeñas Viña Albali Reserva

Inspired by the starry night, Félix Solís wanted to create a wine that reflects the joyful and lively spirit of the Spaniards. He named this wine Albali, after a star in the constellation of Aquarius.

Viña Albali Reserva is made from a special selection of the best Tempranillo grapes from old vineyards with a small production volume. After a long maturation in oak barrels, the wines of this variety have intensive, ruby-red aromas of red fruits and a hint of vanilla and herbs.

Regionen

The name Valdepeñas comes from the eponymous city from antiquity, which is located in a sun-drenched river valley, dotted with small rock formations – Val de peñas (Valley of the Rocks). Located south of Castile-La Mancha in central Spain. The climate is dominated by extremes, with temperatures up to 40°C in summer and down to -10°C in winter. The future of this origin designation is fixed in the hands of the producers of Tempranillo grapes, who produce red wines that are well suited for aging, from which the magnificent Crianzas, Reservas and Gran Reservas emerge.

TRAUBE
Tempranillo

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
13 %

TRINKTEMPERATUR
Am besten zwischen 16-17 °C

Verkostungsnotizen

Glossy cherry color. Powerful, long-lasting aroma of vanilla, chocolate, herbs and jam-like fruit. On the palate, full-bodied, complex and elegant, with well-structured tannins and a long, soft finish.

Speiseempfehlung

A versatile wine, perfect for grilled meat, poultry, wild and Manchego cheese.

Technische Information

Thanks to a careful maceration, the expressive tannins come to the fore. After fermentation at controlled temperature, the wine matures for 12 months in barrels of American oak. It then remains in the bottle for two or three years to ensure that the ripening process is complete.

Aktuelle Auszeichnungen

GRAND GOLD

2024 Vinespaña: Viña Albali Reserva 2019

SILBER

2024 Decanter World Wine Awards: Viña Albali Reserva 2019

2024 Mundus Vini: Viña Albali Reserva 2019



D.O. Valdepeñas

Viña Albali Gran Reserva

Inspired by the starry clear night, Félix Solís wanted to create a wine that reflected the joyful and lively spirit of Spain. He named this wine Albali, after a star in the constellation of Aquarius.

Viña Albali Gran Reserva is made from Tempranillo grapes, which are harvested from the best vineyards of our own wine estates. This wine ripens for a long time in the quiet of our cellars.

Regionen

The name Valdepeñas comes from the eponymous city of antiquity, located in a sun-drenched river valley, dotted with small rock formations – Val de peñas (Valley of the Rocks). Located south of Castile-La Mancha in central Spain. The climate is dominated by extremes, with temperatures ranging from 40°C in summer to -10°C in winter. The future of this denomination of origin lies in the hands of the producers of the red wines made from Tempranillo grapes, which are well suited for aging and from which the magnificent Crianzas, Reservas and Gran Reservas emerge.

TRAUBE
Tempranillo

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
13%

TRINKTEMPERATUR
**Am besten zwischen 18-20 °C.
Wir empfehlen, den Wein eine
halbe Stunde vor dem Servieren
zu öffnen oder zu dekantieren.**

Verkostungsnotizen

Deep rubin red with burgundy tones. Complex and elegant bouquet of ripe red fruits and a hint of leather, green pepper and spices. On the palate, balanced and expressive with round, first-class tannins. Good ripening potential, thanks to the exceptional structure of the tannins.

Speiseempfehlung

The ideal accompaniment for all types of meat, stews and mature cheese.

Technische Information

The fermentation is carried out at controlled temperature (26-28°C). With this method, maximum fruitiness and outstanding tannins are achieved. The wine ripens for at least 18 months in barrels and 3 to 6 years in the bottle.

Aktuelle Auszeichnungen

92 PUNKTE

2024 James Suckling: Viña Albali Gran Reserva 2018

GRAN GOLD

2025 VINESPAÑA: Viña Albali Gran Reserva 2018

GOLD

2025 Mundus Vini: Viña Albali Gran Reserva 2018 ** BEST OF SHOW VALDEPEÑAS**

2025 Berliner Wine Trophy: Viña Albali Gran Reserva 2018

2024 Bacchus: Viña Albali Gran Reserva 2018

2024 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Viña Albali Gran Reserva 2018



Andere Viña Albali Sparkling Rose – entalkoholisiert

Unsere alkoholfreien Weine aus den warmen Weinbergen Spaniens zeigen alle Eigenschaften der Grenache-Rebsorte, aber ohne den Alkohol. Die perfekte Wahl ohne Kompromisse!



Regionen

Die Region Kastilien – La Mancha, die sich auf der zentralen Hochebene des spanischen Festlands erstreckt, ist das weltweit größte zusammenhängende Weinanbaugebiet. Sowohl reinsortige Weine als auch Traubensäfte, Most und Sangrias werden in dieser fantastischen Weinregion hergestellt. Airén und Tempranillo sind die beiden typischsten Rebsorten dieser Region.

TRAUBE
Garnacha

STIL
Schaumwein entalkoholisiert

ALKOHOLGEHALT
0.5%

TRINKTEMPERATUR
6-9°C

Verkostungsnotizen

Dieser erfrischende, prickelnde Rosé wird aus Garnacha-Trauben hergestellt und verströmt Aromen von Erdbeeren und reifen Beeren. Süß und sehr erfrischend dank des natürlichen Kohlensäuregehalts.

Speiseempfehlung

Ideal als Beilage zu Salaten und sogar Obst und Desserts.

Technische Information

Wein aus Trauben von Garnacha. Nach einem komplexen Entsalzungsprozess wird Kohlendioxid zugesetzt, um eine bleibende Blase zu erzeugen, die zu einem erfrischenden, vielseitigen und sehr angenehmen entalkoholisiert Getränk führt.



Andere

Viña Albali Moscato

Die feinen und erfrischenden Bläschen des Viña Albali Moscato machen ihn zum neuen Trend unter Weinliebhabern. Hergestellt aus Muskateller-Trauben, bewahrt er die ganze Süße dieser Sorte, die in der Sonne auf den Feldern von La Mancha reift.

Regionen

Die Region Kastilien – La Mancha, die sich auf der zentralen Hochebene des spanischen Festlands erstreckt, ist das weltweit größte zusammenhängende Weinanbaugebiet. Sowohl reinsortige Weine als auch Traubensäfte, Most und Sangrias werden in dieser fantastischen Weinregion hergestellt. Airén und Tempranillo sind die beiden typischsten Rebsorten dieser Region.

TRAUBE
Moscatel

STIL
Schaumwein

ALKOHOLGEHALT
7%

TRINKTEMPERATUR
6-9°C

Verkostungsnotizen

Intensive und exotische Aromen, erfrischender Geschmack, honigsüß am Gaumen und einem leicht sprudeligen Charakter.

Speiseempfehlung

Ideale Begleitung / Ergänzung für Nachspeisen, Schokolade oder Süßspeisen.

Technische Information

Hergestellt aus Trauben der Sorte "Muscat of Alexandria". Nach leichtem und schonendem Druck entsteht ein sauberer, qualitativ hochwertiger Most. Dieser Most wird mit speziell ausgewählten Hefen in Edelstahltanks auf bis zu 7 Grad Alkohol vergoren, wobei ein Innendruck von ca. 4 bar entsteht. Zu diesem Zeitpunkt wird die Temperatur gesenkt, um die Fermentation zu stoppen. Der Wein liegt dann einige Wochen bei Minusgraden auf der Feinhefe um als Schaumwein zu reifen, zu klären und um ihn zu stabilisieren.

Seine aromatischen Nuancen werden jetzt mit feinen und zarten Blasen integriert. Später wird der Moscato filtriert und steril abgefüllt.



Vino de la Tierra de Castilla Viña Albali Tempranillo – BIO Organic Wine Bag in box 3 L.

Viña Albali Tempranillo ist ein Wein aus der Tierra de Castilla, gekeltert 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, kirschtig 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

2022 Gilbert & Gaillard: Viña Albali Organic Tempranillo 2021

SILBER

2022 AWC Vienna: Viña Albali Organic Tempranillo 2021

Vino de la Tierra de Castilla Viña Albali Verdejo – BIO Organic Wine Bag in box 3 L.

Vina Albali Verdejo ist ein Wein aus der Tierra de Castilla, gekeltert aus Ökologischen Verdejo 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
Verdejo

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
12.5%

TRINKTEMPERATUR
Am besten gekühlt, zwischen 6-9 °C

Verkostungsnotizen

Helle Strohgelbe Farbe, mit Aromen von Pfirsichen und tropischen Früchten. Im Abgang frisch und fruchtig.

Speiseempfehlung

Perfekt für Vorspeisen, leichte Sommergerichte, Sushi, oder einfach nur als schöner Terrassenwein

Technische Information

Wein aus Bio Verdejo-Trauben, die auf unseren Weinbergen ausgewählt wurden. Der Wein wird nach den Standards und Vorschriften des ökologischen Landbaus hergestellt, z. B. nach der Verwendung von organischen Düngemitteln auf düngereiche 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 gleichen ökologischen Prinzip durchgeführt.

Aktuelle Auszeichnungen

GOLD

2022 Gilbert & Gaillard : Viña Albali Organic Verdejo 2021

SILBER

2022 AWC Vienna – International Wine Challenge: Viña Albali Organic Verdejo 2021

2022 The Drink Business Global Organic & Vegan wine Masters: Viña Albali Organic Verdejo 2021