

Vino de la Tierra de Castilla

Viña Albali Merlot

Inspiriert von der sternenklaren 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 **12-14ºC**

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, gekeltert aus Ökologischen Tempranillo Trauben aus ausgesuchten gut selektionierten Weinbergen

VEGANO

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 ºC**

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 dünge- 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.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

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 14ºC servieren**

Verkostungsnotizen

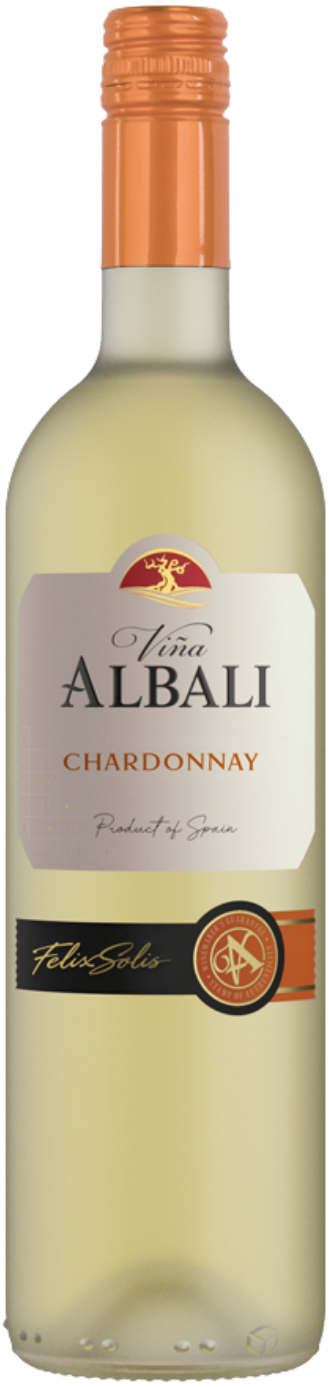
Tief rubinrot in der Farbe, hat der Wein intensive Aromen von roten Beeren, Pflaumen und Brombeeren mit gut ausgewogenen Tanninen.

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 22-24ºC 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 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 **Chardonnay**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **12.5%**	TRINKTEMPERATUR **Am besten zwischen 5-8 ºC**

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 8ºC und 10ºC servieren.**

Verkostungsnotizen

Blassgelbe Farbe mit Aromen von Apfelpfirsich, 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 14-16ºC in Edelstahltanks 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

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU · VEGANO

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 ºC**

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 dünge- 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**



D.O. Valdepeñas

Viña Albali Roble

Viña Albali Roble vervollständigt das Sortiment mit einem jungen Wein. Eine kurze Reifung in amerikanischen Eichenfässerm 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 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 **Tempranillo**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **13%**	TRINKTEMPERATUR **15-18ºC**

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

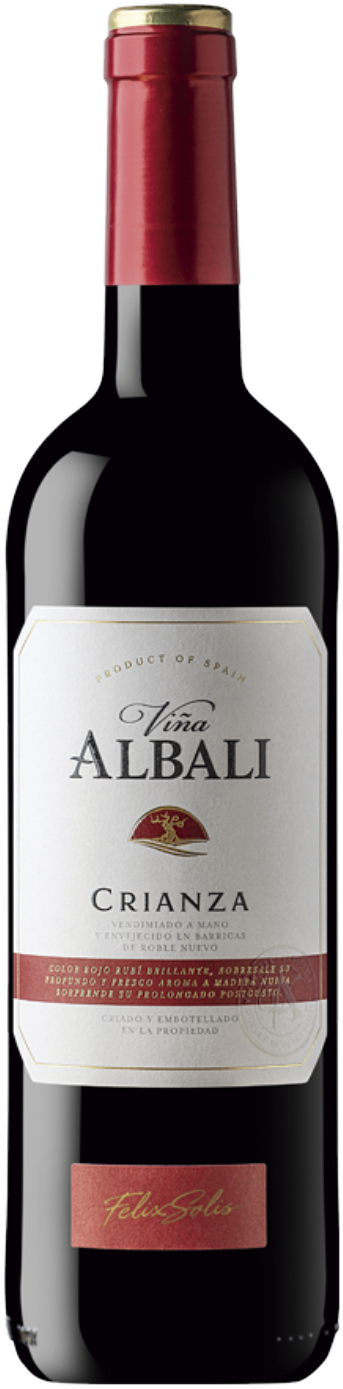
Dank seiner organoleptischen Eigenschaft ergänzt dieser Wein eine große Vielfalt.

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
SILBER
2025 Vinespaña: Viña Albali Roble 2023



D.O. Valdepeñas

Viña Albali Crianza

Inspiriert von der sternenklaren 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 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 **Tempranillo**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **13 %**	TRINKTEMPERATUR **Am besten zwischen 16-17 ºC**

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. Weitaus länger, als es für Weine mit Crianza-Status vorgeschrieben.

Aktuelle Auszeichnungen

DOUBLE GOLD
2025 Frankfurt International Trophy: Viña Albali Crianza 2021
GOLD
2025 VinEspaña: Viña Albali Crianza 2020
2023 Mundus Vini: Viña Albali Crianza 2019 – **BEST OF SHOW VALDEPEÑAS**
SILVER
2025 Japan Wine Challenge: Viña Albali Crianza 2021
2024 VinEspaña: Viña Albali Crianza 2020
2024 España Selección: Viña Albali Crianza 2020



D.O. Valdepeñas

Viña Albali Reserva

Inspiriert von der sternenklaren 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 Reserva wird aus einer besonderen Auswahl der besten Tempranillo-Trauben aus alten Weinbergen mit kleinem Produktionsvolumen hergestellt. Nach einer langen Reifung in Eichenfässern haben die Weine dieser Rebsorte intensive, rubinrote Aromen roter Früchte und einen Hauch von Vanille und Kräutern.

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 **Tempranillo**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **13 %**	TRINKTEMPERATUR **Am besten zwischen 16-17 ºC**

Verkostungsnotizen

Glänzende kirschrote Farbe. Kräftiges lang anhaltendes Aroma von Vanille, Schokolade, Kräutern und marmeladeartigem Obst. Am Gaumen vollmundig, komplex und elegant, mit gut strukturierten Tanninen und einem langen, sanften Abgang.

Speiseempfehlung

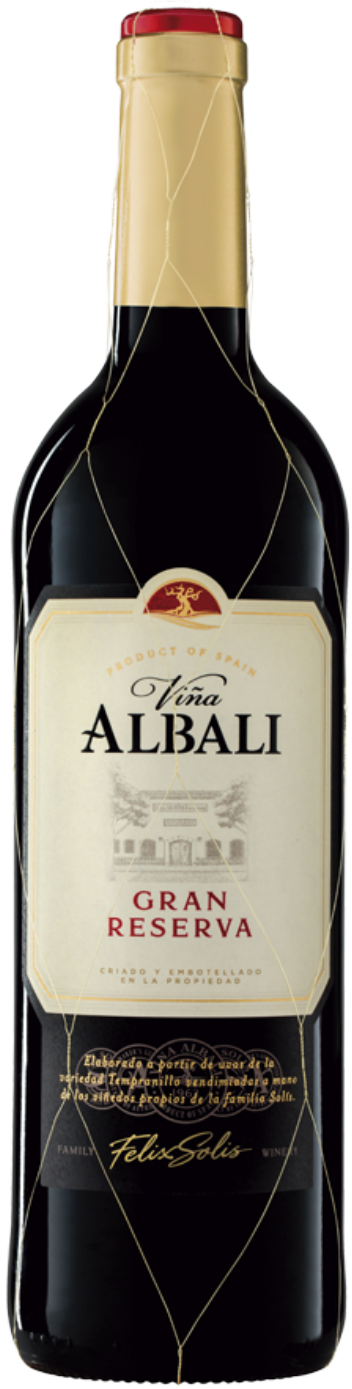
Ein vielseitiger Wein, der perfekt zu gegrilltem Fleisch, Geflügel, Wild und Manchego-Käse passt.

Technische Information

Dank einer behutsamen Mazeration kommen die expressiven Tannine zum Ausdruck. Nach der Gärung bei kontrollierter Temperatur reift der Wein 12 Monate in Fässern aus amerikanischer Eiche. Danach bleibt er weitere zwei oder drei Jahre in der Flasche, um sicherzustellen, dass der Reifeprozess abgeschlossen wird.

Aktuelle Auszeichnungen

DOUBLE GOLD
2026 Sakura Awards: Viña Albali Reserva 2020
GOLD
2026 Bacchus: Viña Albali Reserva 2020
2026 Challenge International du Vin: Viña Albali Reserva 2020
2026 Concurso Mundial de Bruselas: Viña Albali Reserva 2020
2026 Mundus Vini: Viña Albali Reserva 2020



D.O. Valdepeñas

Viña Albali Gran Reserva

Inspiriert von der sternenklaren 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 Gran Reserva wird aus Tempranillo-Trauben hergestellt, welche von Hand auf den besten Weinreben unserer Eigenen Weinberge gelesen werden. Dieser Wein reift lange in der Stille unserer Keller.

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 **Tempranillo**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **13%**	TRINKTEMPERATUR **Am besten zwischen 18-20 ºC. Wir empfehlen, den Wein eine halbe Stunde vor dem Servieren zu öffnen oder zu dekantieren.**

Verkostungsnotizen

Tiefes Rubinrot mit Bernsteintönen. Komplexes und elegantes Bukett reifer roter Früchte und einem Hauch von Leder, grünem Pfeffer und Gewürzen. Am Gaumen ausgeglichen und ausdrucksvoll mit runden, erstklassigen Tanninen. Gutes Reifungspotenzial, dank der ausgezeichneten Struktur der Tannine.

Speiseempfehlung

Die ideale Begleitung zu allen Fleischsorten, Eintöpfen und reifem Käse.

Technische Information

Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur (26-28ºC). Mit diesem Verfahren sollen maximale Fruchtigkeit und hervorragende Tannine erzielt werden. Der Wein reift mindestens 18 Monate in Fässern und 3 bis 6 Jahre in der Flasche.

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
2025 Bacchus: 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 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 **6-9ºC**

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.

Vina Albali Tempranillo ist ein Wein aus der Tierra de Castilla, gekeltert aus Ökologischen Tempranillo Trauben aus ausgesuchten gut selektionierten Weinbergen.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU · VEGANO

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 ºC**

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 dünge- 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

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

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 dünge- 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