



D.O. Valdepeñas Casa Albali Airen Verdejo Sauvignon Blanc

Casa Albali Airen Verdejo Sauvignon Blanc ist ein Wein, der aus erlesenen Trauben der besten Weinberge der Familie Solís in Valdepeñas hergestellt 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
Airen, Verdejo und Sauvignon Blanc

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
12.5%

TRINKTEMPERATUR
Zwischen 7-9°C

Verkostungsnotizen

Dieser Wein hat eine glänzende, zitronengelbe Farbe mit grünen Schattierungen. Intensive Aromen von exotischen Früchten und Kräutern mit Zitrusnoten schaffen einen sanften und ausgeglichenen Wein mit einem Hauch von Ananas, Birne, Apfel und einem genussvollen Abgang.

Speiseempfehlung

Ein Genuss zu einer Vielzahl von Speisen wie zum Beispiel Ziegenkäse, Salaten, Meeresfrüchten und Fischgerichten.

Technische Information

Jeder Schritt unterliegt strengen Qualitätskontrollen. Die besten Airen, Verdejo- und Sauvignon-Blanc-Trauben werden ausgewählt und einige Stunden mazeriert, um die Entfaltung der Aromen beider Rebsorten zu unterstützen. Die Gärung erfolgt in Tanks aus rostfreiem Stahl bei 14-16 °C. Das Mischen von Airen, Verdejo und Sauvignon Blanc wird von Expertenhand durchgeführt.

Aktuelle Auszeichnungen

GOLD

2023 Premios Baco: Casa Albali Airén Verdejo Sauvignon Blanc 2022