

Blend

Mucho Más Sparkling Rosé

Ein Qualitätswein, der auf das Wesentliche Reduziert ist und alles Bedeutungslose und Unwesentliche beseitigt. Nur das Wesentliche bleibt.

Regionen

Blend ist der neue Trend in der Welt des Weins. Diese Weine werden aus Trauben verschiedener Rebsorten hergestellt, entweder wegen ihrer Regionalität oder wegen ihrer Vielfalt. Diese charakterisiert sie als einzigartige Weine mit eigener Identität, in denen die Kunst der Weinherstellung repräsentiert wird.

TRAUBE **Garnacha und Tempranillo**	STIL **Schaumwein**
ALKOHOLGEHALT **11%**	TRINKTEMPERATUR **Zwischen 8 und 10ºC servieren**

Verkostungsnotizen

Blassrosa Farbe, mit einer feinen und konstanten Blase, Birnen- und Himbeergeschmack, die Ihre Geschmacksknospen erfreuen, einen Hauch von Süße und viel erfrischende Sprudel offenbare

Speiseempfehlung

Dieser Wein ist ein Genuss für sich allein oder zu leichten Vorspeisen wie Salaten, Pasta, Meeresfrüchten und sogar Desserts, wie dem klassischen Käsekuchen.

Technische Information

Die Originalität dieses Schaumweins liegt in der Sorgfalt bei der Herstellung und der Wahl des Erntezeitpunkts. Der optimale Zeitpunkt wird sorgfältig gewählt, damit die Säure, die Frische und die aromatische Komplexität im Grundwein überwiegen. Dieser Wein wird aus Garnacha- und Tempranillo-Trauben von ausgewählten Weinbergen hergestellt.
Das Ergebnis ist ein ausgewogener und eleganter Wein.

Letzte Auszeichnungen

GOLD
2024 Berliner Wine Trophy: Mucho Más Sparkling Rosé



D.O. Rueda

Auténtica Verdejo

Auténtica ist ein Wein, der die Essenz der Rebsorte Verdejo in der DO Rueda in sich vereint. Sein Name ist eine Hommage an diese Rebsorte, den wahren Protagonisten und Vertreter einer Region, in der außergewöhnliche Weißweine erzeugt werden, die sich durch ihre Frische und Eleganz auszeichnen und stets von fruchtigen Aromen und kräuterigen Noten begleitet werden.
Auténtica spiegelt den reinen und unverfälschten Geschmack einer Region mit großer Weinbautradition wider.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

Regionen

D.O. Rueda ist eine Weinregion im Herzen der iberischen Halbinsel. Sie befindet sich auf der Hochebene von Castilla y León, genau zwischen zwei der berühmtesten spanischen Weinregionen: Ribera del Duero und Toro und grenzt nordwestlich an die spanische Hauptstadt, Madrid. Der Fluss Duero fließt durch das Gebiet von Osten nach Westen. Rueda war die erste Herkunftsbezeichnung (D.O.), die in der Region Castilla y León anerkannt wurde (1980). Die Hochebene hat ein klassisches Kontinentalklima, mit langen, kalten Wintermonaten, einem kurzen Frühling und heißen Sommertagen.

TRAUBE	STIL
Verdejo	**Stillwein**
ALKOHOLGEHALT	TRINKTEMPERATUR
13%	**8-10º C**

Verkostungsnotizen

Blassgelb mit zarten goldenen Reflexen. In der Nase elegante Aromen von Zitrusfrüchten wie Mandarinen und Orangen und weißen Blüten, die sich im Abgang mit subtilen Noten von Dill und Heu verbinden. Die Aromen spiegeln sich am Gaumen wider. Der Wein hat eine gut eingebundene Säure, einen mittleren Körper und einen frischen und angenehmen Abgang.

Speiseempfehlung

Passt hervorragend zu Fisch und Meeresfrüchten, Gemüsesalaten und kalten Suppen.

Technische Information

Vor der Kelterung wird der Most zwischen 6 und 8 Stunden auf den Schalen mazeriert, bevor die Gärung in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 14-16º C erfolgt. Das Ergebnis ist ein frischer und sehr ausgewogener Weißwein.



D.O.Ca. Rioja

Auténtica Tempranillo Garnacha

AUTÉNTICA spiegelt den reinen und unverfälschten Geschmack eines Gebietes mit einer großen Weinbautradition wie der DOCa Rioja wider. Auténtica Tempranillo Garnacha zelebriert die Essenz der meist angebauten Rebsorte Spaniens, der Tempranillo, die zusammen mit der Garnacha eine Region würdigt, die international für ihre Weine bekannt ist.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

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, jedoch stets innerhalb der Rahmenbedingungen für Weine mit der offiziellen Herkunftsbezeichnung D.O.Ca. Rioja.

TRAUBE	STIL
Tempranillo und Garnacha.	**Stillwein**
ALKOHOLGEHALT	TRINKTEMPERATUR
13%	**9-11ºC**

Verkostungsnotizen

Leuchtendes Erdbeerrosa mit Aromen von Erdbeeren und Johannisbeeren. Ein erfrischender Wein mit viel Frucht am Gaumen und einer guten Struktur.

Speiseempfehlung

Ideale Ergänzung zu Pasta, weißem Fleisch, Meeresfrüchten und Salaten.

Technische Information

Der Wein wird aus Tempranillo- und Garnacha-Trauben hergestellt, die eine kontrollierte Mazeration von 3 bis 6 Stunden durchlaufen. Dadurch bleiben die Schalen in Kontakt mit dem Traubenmost und nehmen eine attraktive rosa Farbe an. Die Gärung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 15-16º C für 20 Tage.

Letzte Auszeichnungen

GOLD
2024 Mundus Vini: Auténtica Tempranillo Garnacha 2023
2024 Berliner Wine Trophy: Auténtica Tempranillo Garnacha 2023



D.O. Ribera del Duero

Altos de Tamaron Tempranillo

Altos de Tamaron Tempranillo wird aus dieser Rebsorte hergestellt, die auch als Tinta del País bekannt ist und in sorgfältig ausgewählten Weinbergen angebaut wird. Diese Weinberge befinden sich in der Nähe von Olmedillo de Roa, in der Provinz Burgos, dem Herzen der Ribera del Duero. Die ton- und sandhaltigen Böden der Region verleihen den Trauben ihre charakteristische Mineralität und feste Struktur.

Regionen

In den letzten 30 Jahren, ist die D.O. Ribera del Duero in Erscheinung getreten, um die größte Weinregion Spaniens herauszufordern. Sie befindet sich in der spanischen Hochebene und erstreckt sich über vier Regionen der Provinz Castilla y León: Burgos, Segovia, Soria und Valladolid. Trotz der Bezeichnung erstreckt sich das Gebiet jedoch nicht entlang des Duero Flusses, an dem mehr als 100 Dörfer liegen. Ribera del Duero erhielt die Herkunftsbezeichnung D.O. im Jahre 1982. Heute gibt es dort mehr als 250 Weinkellereien und über 22.000 Ha voller Weinreben. Der Großteil der Produktion in Ribera del Duero ist dem Rotwein gewidmet und ein geringer Anteil dem Rosé.

TRAUBE **Tempranillo**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **13.5 %**	TRINKTEMPERATUR **Zwischen 15–16 °C**

Verkostungsnotizen

Tiefes Kirschrot mit Violetttönen. Bukett aus Aromen reifer Brombeere und Lakritze. Am Gaumen samtig und fruchtig, mit langem Abgang.

Speiseempfehlung

Die perfekte Begleitung zu gegrilltem und geschmortem Fleisch, Eintöpfen und Pastagerichten mit Tomatensoße.

Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt bevor sie einem 8-tägigen Mazerationsverfahren unterzogen werden, damit die Traubenhaut mit dem Wein in Berührung kommt. Sie werden bei kontrollierter Temperatur (22 ºC) gegoren, um die Entfaltung des optimalen Aromapotenzials sicherzustellen. Dadurch erhält der Wein seine charakteristische Färbung und den Tanningehalt. Die Flaschen werden dann 4 Monate lang in unserem Keller gelagert.



D.O. Ribera del Duero

409

409 wird aus Trauben der Rebsorte Tinta del País (Tempranillo) hergestellt, die aus jungen und alten Reben aus zwei Weinbergen im prestigeträchtigen Ort Olmedillo de Roa ausgewählt werden. Der Wein reift 409 Tage lang in Fässern aus französischer Eiche, daher auch sein Name.

Regionen

In den letzten 30 Jahren, ist die D.O. Ribera del Duero in Erscheinung getreten, um die größte Weinregion Spaniens herauszufordern. Sie befindet sich in der spanischen Hochebene und erstreckt sich über vier Regionen der Provinz Castilla y León: Burgos, Segovia, Soria und Valladolid. Trotz der Bezeichnung erstreckt sich das Gebiet jedoch nicht entlang des Duero Flusses, an dem mehr als 100 Dörfer liegen. Ribera del Duero erhielt die Herkunftsbezeichnung D.O. im Jahre 1982. Heute gibt es dort mehr als 250 Weinkellereien und über 22.000 Ha voller Weinreben. Der Großteil der Produktion in Ribera del Duero ist dem Rotwein gewidmet und ein geringer Anteil dem Rosé.

TRAUBE **Tempranillo**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **14%**	TRINKTEMPERATUR **Zwischen 16-17ºC**

Verkostungsnotizen

Glänzendes, tiefes Rubinrot mit violetten Schattierungen. Bukett voller Blaubeer- und Brombeernoten mit mildensehr getoasteten Aromen und der süßen Würze eleganter Eiche. Am Gaumen süße Tannine, gut integrierte Säure und Vollmundigkeit. Sehr ausgeglichen mit einem schönen langen Abgang.

Speiseempfehlung

Eine wunderbare Begleitung zu Lammbraten, Spinat und Lammfleischklößchen, Spanferkel und Rinderkoteletts mit Pfeffer.

Technische Information

Sowohl die jungen als auch die alten Trauben werden 3 Tage lang mazeriert. Die jungen Trauben werden bei sehr niedriger Temperatur vergoren, um so viele Frucht- und Blumenaromen wie möglich zu lösen. Die Trauben der alten Weinreben werden bei 26-28 ºC vergoren, um einen optimalen Charakter zu erzielen. Dadurch erhält der Wein die typische Färbung und die erstklassigen Tannine. Der Wein reift schließlich 409 Tage lang in Fässern aus französischer Eiche bevor er abgefüllt wird.

Letzte Auszeichnungen

GOLD
2024 Berliner Wine Trophy: 409 2021
2024 Mundus Vini : 409 2021



D.O.Ca. Rioja

Arnegui Tempranillo

Arnegui wird aus der Tempranillo-Traube hergestellt, einer in La Rioja beheimateten Rebsorte. Die reifen Fruchtaromen der Rebsorte Tempranillo stehen im Vordergrund und ergeben einen komplexen, vollmundigen und weichen Wein.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

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, jedoch stets innerhalb der Rahmenbedingungen für Weine mit der offiziellen Herkunftsbezeichnung D.O.Ca. Rioja.

TRAUBE **Tempranillo.**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **13%**	TRINKTEMPERATUR **12-14ºC**

Verkostungsnotizen

Tiefes Kirschrot mit violetten Tönen. Ein kräftiges fruchtiges Bukett von süßen Kirschen und Himbeeren. Diese Aromen sind mit einem zusätzlichen Hauch von Veilchen und Lakritze auch am Gaumen vertreten. Weiche harmonische Tannine und subtil süße, würzige Noten halten sich beim Abgang.

Speiseempfehlung

Ein guter Begleiter zu Reisgerichten, Pasta mit Tomatensoßen, gegrilltem Fleisch und geschmortem Lammrücken.

Technische Information

Die Trauben werden bei optimaler Reife geerntet. Darauf folgt eine Periode kalter Mazeration (48–72 Stunden), um die Farbe der Haut und die Fruchtaromen zu lösen. Die Gärung in Tanks aus rostfreiem Stahl erfolgt 8–10 Tage lang bei niedriger Temperatur (21–23 ºC).

Letzte Auszeichnungen

MASTER (97 PUNKTE)
2023 The Global Rioja Masters: Arnegui Tempranillo 2022
GOLD
2024 Mundus Vini: Arnegui Tempranillo 2023
2024 Berliner Wine Trophy: Arnegui Tempranillo 2023



D.O.Ca. Rioja

Auténtica Tempranillo

AUTÉNTICA spiegelt den reinen und unverfälschten Geschmack eines Gebietes mit einer großen Weinbautradition wie der DOCa Rioja wider. Auténtica Tempranillo zelebriert die Essenz dieser Rebsorte und würdigt sie als Hauptdarsteller und Vertreter einer international anerkannten Region.

VEGANO

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, jedoch stets innerhalb der Rahmenbedingungen für Weine mit der offiziellen Herkunftsbezeichnung D.O.Ca. Rioja.

TRAUBE **Tempranillo**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **13%**	TRINKTEMPERATUR **16-17° C**

Verkostungsnotizen

Tief kirschrote Farbe mit violetten Reflexen. Aromen von roten Früchten, Erdbeeren und Blumen, die sich am Gaumen mit seinen weichen, frischen Fruchtnoten perfekt widerspiegeln. Langer und angenehmer Abgang.

Speiseempfehlung

Passt gut zu Reis, Nudelsaucen, gegrilltem Fleisch, Käse und Salaten.

Technische Information

Hergestellt aus Tempranillo-Trauben. Die Herstellung beginnt mit einer Kaltmazeration von 48-72 Stunden, um die Farbe und die fruchtigen Aromen zu extrahieren. Die Gärung erfolgt in Edelstahlbehältern bei Temperaturen zwischen 21 und 23ºC für etwa 8-10 Tage.

Letzte Auszeichnungen

SILBER
2024 Mundus Vini: Auténtica Tempranillo 2023



D.O. Toro

Bajoz Tempranillo

Der Bajoz verdankt seinen Namen dem gleichnamingen Fluss, der in der Nähe des Dorfes Morales de Toro fließt. Für diesen Wein von Pagos del Rey werden ausschließlich die besten handgelesenen Tempranillo-Trauben (Tinta de Toro) verwendet. Diese stammen von bis zu 40 Jahre alten *Rebstöcken*. Das Ergebnis ist ein fruchtiger, ausgeglichener Wein.

Regionen

Besonders traditionsreich ist die D.O. Toro, eine spannende Weinregion, die sich im Herzen von Castilla y León, in der Provinz Zamora, im Norden Spaniens, befindet. Diese Herkunftsbezeichnung ist mit der D.O. Rueda benachbart und nicht weit von Ribera del Duero und Rioja gelegen. Es ist eines der best behüteten Geheimnisse Spaniens. Die Weine haben eine lange Tradition und stammen aus der Zeit der römischen Siedlungen. Im Mittelalter genossen diese Weine königliche Privilegien, die es ihnen erlaubten, ausschließlich in Städten verkauft zu werden. Es wird sogar gesagt, dass Christopher Kolumbus die Weine aus Toro bei seinen Expeditionen nach Amerika dabei hatte. Toro wurde als Herkunftsbezeichnung (D.O.) im Jahre 1987 anerkannt. Dank ihrer antiken Weine handelt es sich hierbei zweifelsohne um eine der meist versprechenden Regionen der Rotweinproduktion in Spanien, mit einer eindrucksvollen Qualität.

TRAUBE **Tempranillo (Tinta de Toro)**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **14%**	TRINKTEMPERATUR **Zwischen 16ºC und 18ºC servieren.**

Verkostungsnotizen

Satte kirschrote Farbe mit violetten Schimmereffekten. In der Nase intensive Fruchtaromen nach Erdbeere, Himbeere, roter Johannisbeere und Süßholz. Am Gaumen fleischig, ausgewogen und mächtig.

Speiseempfehlung

Ein perfekter Begleiter zu Rindfleischgerichten, Wildfleisch, Hühnchen, Chorizo-Eintopf, Pasta mit würziger Tomatensoße oder Pizza.

Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt und für die Mazerationsperiode leicht zerdrückt und gekühlt, damit der Saft und die Haut Kontakt haben. Danach beginnt die Gärung, welche bei kontrollierter Temperatur zwischen 22-24 ºC stattfindet. Sie werden auch einem Mikrooxigenationsverfahren unterzogen, um einen fruchtigen Wein mit ausgewogenem Tanninanteil herzustellen.

Letzte Auszeichnungen

GOLD
2022 Gilbert & Gaillard: Bajoz Tempranillo 2021
2022 AWC VIENNA – International Wine Challenge: Bajoz Tempranillo 2021
SILBER
2023 Vinespaña Bajoz: Tempranillo 2022



D.O. La Mancha

Caliza Merlot Syrah Tempranillo

Caliza heißt auf Spanisch Kalkstein und beschreibt das Gelände auf dem dieser Wein gedeiht. Für die Herstellung dieses erstklassigen Weines haben wir das Beste aus *Merlot, Syrah und unseres traditionellen Tempranillo vereint.* Das Ergebnis ist ein wahres Vergnügen für alle drei Sinne, Sehen, Riechen und Schmecken:Der perfekte Wein für eine Vielzahl spanischer Gerichte.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

Regionen

Im ehemaligen Königreich von Kastilien La Mancha gelegen, ist Mittelspanien das größte, ständige Weinanbaugebiet der Welt mit 300.000 Hektar Weinbergen. Es ist zudem der Schauplatz von Miguel de Cervantes berühmtem Roman, Don Quixote. Diese Denominación de Origen (D.O.; zu Deutsch Herkunftsbezeichnung) grenzt an Valencia und Murcia im Osten, zu Extremadura im Westen, Andalusien im Süden und Madrid im Nordwesten. Der Weinanbau in dieser Region begann zu römischen Zeiten und verbreitete sich besonders während des Mittelalters. Ferner hat die Vielseitigkeit des Landes zur Einführung einer großen Vielfalt internationaler Traubenarten geführt.

TRAUBE **Merlot, Syrah und Tempranillo**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **13,5 %**	TRINKTEMPERATUR **Zwischen 12-14 ºC**

Verkostungsnotizen

Tiefe dunkelrote Farbe. Volle Aromen roter Beeren, saftig am Gaumen, mit einem Hauch von Pfeffer, Mokka und Gewürzen. Warm und ausgeglichen, mit einem angenehm langen Abgang.

Speiseempfehlung

Perfekt zu rotem Fleisch, Pasta, Burgern und reifem Käse.

Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt und per Hand gelesen. Sie gären getrennt bei kontrollierter Temperatur (22-24 ºC), sodass sie ihr optimales Aromapotenzial entfalten können und ihre ursprünglichen Aromen und Geschmacksnoten erhalten bleiben. Die Mischung der Rebsorten ist entscheidend für die Herstellung dieses erstklassigen Weins, welcher die Eigenheiten der Landschaft bewahrt.



D.O. Toro

Caño Tempranillo Grenache

Caño Tempranillo Grenache wird ausschließlich aus den besten Tempranillo-Trauben (Tinta de Toro) und Grenache-Trauben hergestellt. Diese zwei Rebsorten werden gemischt, um einen Wein mit vollem Geschmack nach Kirschen, Maulbeeren und Himbeeren zu kreieren.

Regionen

Besonders traditionsreich ist die D.O. Toro, eine spannende Weinregion, die sich im Herzen von Castilla y León, in der Provinz Zamora, im Norden Spaniens, befindet. Diese Herkunftsbezeichnung ist mit der D.O. Rueda benachbart und nicht weit von Ribera del Duero und Rioja gelegen. Es ist eines der best behüteten Geheimnisse Spaniens. Die Weine haben eine lange Tradition und stammen aus der Zeit der römischen Siedlungen. Im Mittelalter genossen diese Weine königliche Privilegien, die es ihnen erlaubten, ausschließlich in Städten verkauft zu werden. Es wird sogar gesagt, dass Christopher Kolumbus die Weine aus Toro bei seinen Expeditionen nach Amerika dabei hatte. Toro wurde als Herkunftsbezeichnung (D.O.) im Jahre 1987 anerkannt. Dank ihrer antiken Weine handelt es sich hierbei zweifelsohne um eine der meist versprechenden Regionen der Rotweinproduktion in Spanien, mit einer eindrucksvollen Qualität.

TRAUBE **Coupage Tempranillo und Grenache**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **13,5 %**	TRINKTEMPERATUR **Am besten zwischen 14-16 ºC**

Verkostungsnotizen

Tiefes Kirschrot mit violetten Schattierungen. Aromen roter Früchte und Waldbeeren. Am Gaumen fruchtig mit einem langen Abgang.

Speiseempfehlung

Perfekt zu Tapas, weißen Bohnen mit Knoblauch und Tomate, zu Roastbeef oder Lamm, bei einem langen, entspannten Mittagessen oder zu einem kräftigen spanischen Chorizo-Eintopf am Abend.

Technische Information

Die Trauben Tinta de Toro und Grenache werden von Ende September bis Ende Oktober gelesen. Sie gären getrennt in Tanks aus rostfreiem Stahl bei kontrollierter Temperatur (24-26 ºC), um den Geschmack und die Farben voll auszuschöpfen.



D.O. Valdepeñas

Casa Albali Tempranillo-Shiraz

Casa Albali Tempranillo-Shiraz ist ein Wein, der aus erlesenen Trauben der besten Weinberge 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 **Tempranillo und Shiraz**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **13,5%**	TRINKTEMPERATUR **Zwischen 15-18ºC**

Verkostungsnotizen

Tiefes Rubinrot mit violetten Schattierungen, intensive Beeren- und Pflaumenaromen. Am Gaumen sind diese Aromen erneut präsent mit einem seidigen Gefühl und ausgeglichenen Tanninen.

Speiseempfehlung

Perfekt für leichte Tapas, einschließlich Serrano Schinken, Chorizo, Paella, Fleischgerichte mit Gemüse oder mittelreifem Manchego-Käse.

Technische Information

Jeder Schritt unterliegt strengen Qualitätskontrollen. Die besten Tempranillo- und Shiraz Trauben werden ausgewählt und getrennt mazeriert, um die Herausarbeitung der verschiedenen Aromen zu fördern. Die Gärung findet in Tanks aus rostfreiem Stahl bei 22-24 ºC statt. Die Mischung aus 75 % Tempranillo und 25 % Shiraz wird von Experten zusammengestellt.

Letzte Auszeichnungen

GOLD
2022 Premios Baco: Casa Albali Tempranillo Shiraz 2021
2023 Mundus Vini Winter: Casa Albali Tempranillo Shiraz 2022
SILBER
2022 Mundus Vini: Casa Albali Tempranillo Shiraz 2021



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.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

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, jedoch stets innerhalb der Rahmenbedingungen für Weine mit der offiziellen Herkunftsbezeichnung D.O.Ca. Rioja.

TRAUBE **Tempranillo**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **13 %**	TRINKTEMPERATUR **Zwischen 15-17 ºC**

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 auswählten Trauben werden bei Erreichen optimaler Reife per Hand gelesen worauf eine 10-tägige Mazeration beginnt. Der Most wird anschließend bei kontrollierter Temperatur (21-23 ºC) 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.

Letzte Auszeichnungen

SILBER
2023 Vinalies Internationales: Castillo de Albai Tinto 2021