



Blend FYI

FYI- dieser Wein ist köstlich. FYI: Der Wein wurde von der Familie Solís entwickelt. Diese pflegt auch noch nach über 345 Jahren die Solís Winzertradition in Valdepeñas. Der Ort Valdepeñas ist südlich von Madrid gelegen. Felix Solis war "Fast, Young and Intense" als er das Ziel bestrebte, die Tradition der Weinkultur nicht nur in Spanien zu auszuweiten, sondern auch außerhalb von Spanien. Durch die Herstellung von aromatischen und interessanten Weinen ist das Solís Weinportfolio eines der renommiertesten und ausgezeichnetesten weltweit. Heute werden die Solís-Marken in der ganzen Welt verkauft. Wir möchten Sie dazu anregen das familieneigene Unternehmen, das diesen großartigen Wein herstellt, kennenzulernen.

▣ Regionen

Die neuen Red Blend Weine sind der neuste Trend in der Weinwelt. Diese Weine werden aus Trauben unterschiedlicher Rebsorten hergestellt, je nach Regionalität oder Vielfalt. Es sind einzigartige Weine mit eigener Identität, in denen die Kunst der Weinherstellung widerspiegelt wird.

TRAUBE

Tempranillo, Grenache und Cabernet

STIL

Stillwein

ALKOHOLGEHALT

14%

TRINKTEMPERATUR

Zwischen 15° und 18°C.

▣ Verkostungsnotizen

Der Wein hat eine klare und strahlende kirschrote Farbe. In der Nase aromatisch, elegant mit komplexen Aromen von schwarzen Beeren in Kombination mit Süßholz und Balsamico; feiner Charakter, elegant und lang anhaltend. Am Gaumen präsentiert sich ein fruchtiger Wein mit breiten Aromen, samtig, voll und rund in Kombination mit feinen Kakaonoten.

▣ Speiseempfehlung

Diesen Wein kann man einfach so genießen. Er passt aber auch perfekt zu Lamm und Käse oder zu Blauschimmelkäse.

▣ Technische Information

Dieser Wein ist eine ganz besondere Cuvée aus Syrah und Tempranillo Trauben verschiedener spanischer Weinanbaugebiete, die ihre eigenen Besonderheiten aufweisen.

Die Trauben stammen von alten Rebstöcken und werden von Hand verlesen.

Die Weinbereitung findet in Edelstahl tanks bei kontrollierten Temperaturen von 26 °C - 28°C für 10 bis 14 Tagen statt. Bis zum Ende der malolaktischen Gärung wird der Wein für etwa 3 bis 4 Monate in amerikanischen Eichenfässern gelagert.

□ Letzte Auszeichnungen

GOLD

2020 China Wine & Spirit Award Best Value: FYI Red Blend

2019 Berliner Wein Trophy: FYI Red Blend

2018 Tastings: 92 Puntos / Medalla de Oro / Excepcional: FYI Red Blend

SILVER

2020 China Wine & Spirit Award: FYI

2020 Gilbert&Gaillard: FYI

90 Punkte

2018 James Suckling, Tasting: FYI Red Blend

89 Punkte

2018 Ultimate Wine Challenge: FYI Red Blend