

Viña Albali Chardonnay



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.