



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.



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 14°C
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 22-24°C statt. Anschließend stellen unsere Fachleute eine Cuvée aus Tempranillo und Shiraz zusammen.