



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.

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, ist diese Region fast vollständig umschlossen von den Anbaugebieten der Herkunftsbezeichnung La Mancha D.O. und grenzt im Süden an Andalusien. 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

Tempranillo und Shiraz

STIL

Stillwein

ALKOHOLGEHALT

13,5%

TRINKTEMPERATUR

Zwischen 15-18°C

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 °C statt. Die Mischung aus 75 % Tempranillo und 25 % Shiraz wird von Experten zusammengestellt.

Letzte Auszeichnungen

GOLD

2020: Sommelier Wine Awards: Casa Albali Tempranillo-Shiraz 2019

2019 Berliner Wein Trophy: Casa Albali Tempranillo-Shiraz 2018

PLATA

2019 China Wine&Spirits Awards: Casa Albali Tempranillo-Shiraz 2017

BRONCE

2019 Decanter: Casa Albali Tempranillo-Shiraz 2018



D.O. Valdepeñas Casa Albali Verdejo Sauvignon Blanc

Casa Albali 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, ist diese Region fast vollständig umschlossen von den Anbaugebieten der Herkunftsbezeichnung La Mancha D.O. und grenzt im Süden an Andalusien. 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
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 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 50 % Verdejo und 50 % Sauvignon Blanc wird von Expertenhand durchgeführt.

Letzte Auszeichnungen

GOLD

2020: Sommelier Wine Awards: Casa Albali Verdejo Sauvignon Blanc 2019
2019 Portugal Wine Trophy: Casa Albali Verdejo Sauvignon Blanc 2018

SILBER

2019 Sommelier Wine Awards: Casa Albali Verdejo Sauvignon Blanc 2018



D.O. Valdepeñas Casa Albali Crianza

Casa Albali Crianza ist ein Wein, der aus erlesenen Trauben aus den besten Weinbergen 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, ist diese Region fast vollständig umschlossen von den Anbaugebieten der Herkunftsbezeichnung La Mancha D.O. und grenzt im Süden an Andalusien. 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
Tempranillo

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
13%

TRINKTEMPERATUR
**Am besten zwischen
16-17 °C**

Verkostungsnotizen

Leuchtendes Rubinrot. Tiefes und frisches Aroma von neuem Holz, lang und komplex mit einem Hauch von Kräutern und roten Früchten. Überraschend leicht im Geschmack, guter Ausgleich der Tannine, cremig und anhaltend.

Speiseempfehlung

Perfekt zu Grillfleisch, Wild, Manchego-Käse usw.

Technische Information

Sanfte Mazeration mit häufigen Pumpzyklen, um die noblen Tannine zu extrahieren. Gärung bei kontrollierter Temperatur. 6-monatige Reifung in Fässern aus amerikanischer Eiche und anschließend ca. 2 Jahre in der Flasche.

Letzte Auszeichnungen

GOLD

2020 Berliner Wein Trophy: Casa Albali Crianza 2016

2020 Mundus Vini: Casa Albali Crianza 2016

2018 Berliner Wein Trophy: Casa Albali Crianza 2015

SILBER

2019 Sommelier Wine Awards: Casa Albali Crianza 2015