



D.O. La Mancha Soliera Rot

Soliera Rot ist ein ausgezeichnete Wein für eine Vielzahl spanischer Gerichte.

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
Tempranillo

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
12 %

TRINKTEMPERATUR
**Am besten zwischen
12-14 °C**

Verkostungsnotizen

Tiefes Rot, delikate Aromen roter Beeren, reichhaltig am Gaumen mit einem Hauch von Pfeffer, Gewürzen und Mokka. Warm und ausgeglichen, mit einem angenehm langen Abgang.

Speiseempfehlung

Perfekt zu rotem Fleisch, Pasta, Chili con Carne und reifem Käse.

Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt und von Hand gelesen. Vor der Gärung werden sie in inerter Atmosphäre bei niedrigen Temperaturen mazeriert. Die Gärung erfolgt bei 22 °C, um die besten Aromen und einen hervorragenden Geschmack zu gewährleisten.



D.O. La Mancha Soliera Weiß

Soliera Weiß ist ein ausgezeichnete Wein für eine Vielzahl spanischer Gerichte.

□ 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
Airén

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
11 %

TRINKTEMPERATUR
**Am besten zwischen
8-10°C**

□ Verkostungsnotizen

Leuchtend gelbe Farbe mit grünen Schattierungen. Wundervolle frische Aromen von Kräutern, Apfel, Birne und tropischen Früchten, welche sich am Gaumen wiederholen. Eleganter Wein mit einem schönen, langen und seidigen Abgang.

□ Speiseempfehlung

Passt ideal zu Tapas und einer Vielzahl spanischer Gerichte mit Meeresfrüchten, einschließlich Fisch mit Buttersoße, Pasta und Käse.

□ Technische Information

Zur Herstellung dieses einzigartigen Weins werden nur die besten Trauben ausgewählt. Die Gärung erfolgt nach einer 4-6-stündigen, kalten Mazeration der Paste bei 14-16 °C in Tanks aus rostfreiem Stahl.



D.O. La Mancha Soliera Rosé

Soliera Rosé ist ein delikater und fruchtiger Wein, mit der kräftigen Struktur eines guten Rotweins.

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
Tempranillo

STIL
Stillwein

ALKOHOLGEHALT
11 %

TRINKTEMPERATUR
**Am besten zwischen
12-14 °C**

Verkostungsnotizen

Charakteristische Roséfarbe. Leicht, rein, frisch und fruchtig. Ursprüngliche Aromen von Erdbeeren und frischen roten Früchten in der Nase. Am Gaumen ausgeglichen und erfrischend. Reiner, lang anhaltender Abgang.

Speiseempfehlung

Ein perfekter Wein zum Grillen oder als Begleitung zu Fischgerichten und Meeresfrüchten.

Technische Information

Für diesen Wein werden nur die besten Trauben ausgewählt. Die Herstellung erfolgt nach der traditionellen Roséwein-Methode. Die Trauben werden einer kontrollierten Mazeration bei kalten Temperaturen und inerter Atmosphäre unterzogen, bei der die Haut mit dem Most in Kontakt bleibt, bis der Wein die charakteristische Roséfarbe annimmt. Die Gärung erfolgt ca. 12-14 Tage bei kontrollierter Temperatur (16 °C) in Tanks aus rostfreiem Stahl.