

# SOLERA

**PRODUKTPASS**  
**STAND 11.05.2022**



## **PRODUKTBEZEICHNUNG :**

12 Lunas - Roséwein  
4 Mon. Fass - 0,75 L

## **REBSORTEN :**

Syrah 100%

## **PRODUKTEIGENSCHAFTEN :**

**Artikel Nr.:** 6575  
**Barcode-EAN:** 8437011931344  
**Anbaugebiet:** Somontano  
**Weinlese:** 25. September bis 10. Oktober  
**Reifung:** 4 Monate auf Hefe in Edelstahlfässern  
**Mazeration:** 6 Stunden kalt  
**Aufhellung:** durch Schwerkraft  
**Weinbereitung:** Gravitationsprinzip  
**Alkoholgehalt:** 14 %  
**Säure:** 5,4 g/l  
**Nettogewicht pro Einheit:** 1,35kg  
**Einheiten pro Karton:** 6 Stück  
**Allergene:** Sulfite  
**Produktion:** 7.805 Flaschen

## **VERKOSTUNG:**

Dies ist ein Himbeerfarbener Wein mit violetter Unterton, die typisch für einen Syrah sind. In der Nase ist dieser Frisch mit Noten von Waldfrüchten und von roter Kirsche und einem angenehmen Hauch von Süßigkeiten. Im Mund ist dieser intensiv, lang und fruchtig. Er bringt eine angenehme Frische und bleibt lange im Mund und ist alles in allem ein runder Wein.



el grillo y la luna

## Weinherstellung

Unser Rosé Wein wird gewonnen aus dem Abtropfungen vom Traubenmost der Sorte Syrah, welcher aus den ausgepressten Trauben gewonnen wird, die 24 Stunden lang in Kontakt mit ihrer Schale waren. Anschließend wird dieser Extrakt zwei Tage lang mithilfe von Schwerkraft aufgehellt und, über den Lauf von einem Monat, schrittweise einer andauernden Fermentierung bei 15°C hinzugefügt. Wenn diese Fermentierung beendet ist, wird dieser In Fässer aus Edelstahl umgefüllt. Dabei werden gröbere Hefepartikel entfernt und die Reifung kann somit allein auf feinen Hefepartikeln stattfinden. Dies wird per Hand gemacht um das natürliche CO<sub>2</sub>, dass während der Fermentierung entsteht, zu konservieren. Dadurch behält der Wein seine Frische. Zwei Wochen bevor dieser in Flaschen umgefüllt wird, wird die Entfernung von Hefepartikeln angehalten, damit der Wein sich durch Schwerkraft weiter aufhellen kann.