

# SOLERA

PRODUKTPASS  
STAND 11.05.2022



## PRODUKTBEZEICHNUNG :

12 Lunas - Rotwein  
9 Mon. Fass - 1,5 L

## PRODUKTEIGENSCHAFTEN :

Artikel Nr.: 6576  
Barcode-EAN: 8437011931184  
Anbaugebiet: Somontano  
Weinlese: 5. September bis 12. Oktober  
Reifung: 9 Monate in französischen Eichenfässern  
der 2. oder 3. Nutzung  
Mazeration: 4 Wochen  
Aufhellung: durch Schwerkraft  
Weinbereitung: Gravitationsprinzip  
Alkoholgehalt: 14 %  
Säure: 5,3 g/l  
Restzucker: 1,5 g/l  
Nettogewicht pro Einheit: 2,68kg  
Einheiten pro Karton: 6 Stück  
Allergene: Sulfit  
Produktion: 250 Fässer mit je 225 Liter

## REBSORTEN :

Cabernet Sauvignon 52%  
Tempranillo 32%  
Garnacha 13%  
Syrah 3%

## VERKOSTUNG:

Dies ist ein kirschroter Wein mit hoher Beschichtung mit veilchenartigem Besatz. In der Nase ist er frisch und intensiv mit Noten von reifen Waldfrüchten. Im Mund ist er leicht und vollmundig dank seinen Runden und samtartigen Tanninen. Er geht rund und frisch runter, mit einem Nachgeschmack, indem sich Waldfruchtnoten und die eigenen Röstaromen von der Reifung in Eichenfässern vermischen.



el grillo y la luna

## Weinherstellung

Sobald sie den optimalen Reifepunkt erreichen, werden Trauben der Sorte Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot und Tempranillo verlesen und in Edelstahlfässern bei einer Temperatur von zwischen 25°C und 29°C fermentiert. Anschließend werden Mazerationen ausgeführt die zwischen 2 und 4 Wochen, je nach Rebsorte, andauern. Dies geschieht zur gleichen Zeit wie die malolaktische Fermentierung. Wenn dieser Prozess beendet ist, werden die Weine in französische Eichenfässer der 2. oder 3. Nutzung mit einem Volumen von 225 Litern verlagert. Die Dauer der Reifung im Fass hängt von der Rebsorte und der Weinlesung ab. Im Schnitt dauert diese Reifung 9 Monate an. Nach der Reifung werden die verschiedenen Sorten zusammengeführt und einer natürlichen Aufhellung durch Schwerkraft ausgesetzt. So glänzt der Wein, wenn er abgefüllt wird.