



Sommerweine von Solo Vino – Mediterraner Genuss und gelebte Weinkultur im Herzen von Ebersbach

Wenn die Temperaturen steigen, darf ein Glas feiner Wein nicht fehlen. In der Weinhandlung Solo Vino in Ebersbach erleben Weinfreunde mediterranes Lebensgefühl in seiner schönsten Form. In stilvollem Ambiente trifft hier familiäre Weinkultur auf hochwertige Auswahl. prisma hat sich umgeschaut und tolle Weinempfehlungen für die genussvollste Zeit des Jahres bekommen.

regional & persönlich 26. Juni 2025 3 Minuten

Inhalt & Quicklinks

- » Solo Vino: Ein Ort für Wein, Geschichte und Begegnung
- » Clarabella Franciacorta
- » Casanova della Spinetta Vermentino IGT
- » Maschelloni "01" Orcia
- » Frescobaldi Alle Rosato
- » Sommerweine von Solo Vino: Vor Ort und mit allen Sinnen erleben
- » Wein & Sommer – eine perfekte Kombination
- » Weinhandlung Solo Vino
- » Artikel herunterladen [PDF]

Solo Vino: Ein Ort für Wein, Geschichte und Begegnung

Wer sich für Sommerweine von Solo Vino (oder ganz allgemein für edle Tropfen und gelebte Weinkultur interessiert), betritt in der Ebersbacher Hauptstraße 21 weit mehr als nur einen Weinladen. Seit Judith Krause das traditionsreiche Familienunternehmen 2022 übernommen hat, weht ein frischer Wind durch die stilvoll eingerichteten Räume nahe des Bahnhofs. Dabei steht Solo Vino für handverlesene Weine mit Charakter. Außerdem überzeugt der Laden durch sein persönliches Ambiente und die individuelle Beratung. Somit wird Solo Vino zu einem Ort des Genusses sowie der Begegnung.



Neben erlesenen Weinen finden Genießer bei Solo Vino auch Feinkost, Geschenksideen und kulturelle Begleiter mit Stil.

Sommerweine von Solo Vino – Die Empfehlungen:

Empfehlung Schaumwein

Clarabella Franciacorta

Dieser Schaumwein aus der Lombardei überzeugt nicht nur durch seine feine Perlage, sondern auch durch seine strohgelbe Farbe. Am Gaumen entfaltet er eine elegante Balance aus Frucht, Säure und Mineralität, wobei sich Noten reifer Äpfel, Zitrus, Brioche sowie gerösteten Mandeln zeigen. Darüber hinaus sorgt die zweite Gärung in der Flasche sowie ein 24-monatiges Hefelager für Tiefe und Cremigkeit. Aufgrund der traditionellen Herstellungsmethode und der Verwendung biologisch angebaute Chardonnay-Trauben entsteht ein stilvoller Begleiter für festliche Momente oder ein Aperitif im Sonnenschein.



Clarabella Franciacorta Brut – Italienischer Schaumweingenuss mit Eleganz

Rebsorte: Chardonnay

Region: Franciacorta, Italien

Geschmack: feinherb, kandierte Früchte, mineralisch, trocken

Passt zu: Meeresfrüchten, Salaten

Jetzt entdecken

Empfehlung Weisswein

Casanova della Spinetta Vermentino IGT

Ein Vermentino wie aus dem Bilderbuch: saftig, klar und mit feiner Mineralität. Dabei zeigt sich dieser Weißwein aus der Toskana am Gaumen kraftvoll-fruchtig, wobei Noten von Honigmelone, Birne, weißem Pfirsich sowie einem Hauch Litschi zum Vorschein kommen. Zudem erinnert das Bouquet an Limette, Gras und Sommerwiesen. Im Glas leuchtet er goldgelb mit hellgrünen Reflexen. Obwohl er im Stahltank auf der Vollhefe ausgebaut wurde, wirkt er nicht überladen, sondern überzeugt mit Frische und Struktur. Giorgio Rivetti hat hier einen eleganten Sommerwein geschaffen.



Casanova della Spinetta Vermentino IGT – Sommer im Glas

Rebsorte: Vermentino

Region: Toskana, Italien

Geschmack: feine Mineralik, Honigmelone, Limette, Zitronenmelisse

Passt zu: asiatischer Küche, Salaten, Spargel

Jetzt entdecken

Empfehlung Rotwein

Maschelloni "01" Orcia

Dieser sortenreine Sangiovese stammt aus dem Herzen der Toskana und überzeugt mit Authentizität und Tiefe. Dabei treffen fruchtige Aromen von Kirsche und Himbeere auf feine Tabaknoten, Gewürze sowie reife Pflaumen. Am Gaumen elegant, wobei ein mineralischem Finish und ein langer Abgang den Gesamteindruck abrunden. Der rubinrote Orcia „01“ reift zwölf Monate in französischer Eiche und stammt von über 16 Jahre alten Rebstöcken. Obwohl Winzer Roberto Maschelloni großen Wert auf traditionelle Handarbeit legt, wirkt der Wein keineswegs altmodisch, sondern modern interpretiert.



Maschelloni "01" Orcia – Toskanischer Sangiovese mit Charakter

Rebsorte: Sangiovese

Region: Toskana, Val d Orcia

Geschmack: Kirsche, mineralisch, rote Beeren, Tabak, Waldboden

Passt zu: Hase, Schweinebraten, Steak

Jetzt entdecken

Empfehlung Rose

Frescobaldi Alle Rosato

Der Alle Rosé aus der Toskana vereint Vermentino und Syrah zu einem frischen, eleganten Sommerwein. Dabei treffen Aromen von Pfirsich, rosa Grapefruit, Passionsfrucht sowie Mango auf florale Noten von Iris und Orangenblüte. Darüber hinaus verleihen mediterrane Kräuter wie Thymian und Salbei dem Wein zusätzlich Tiefe. Am Gaumen zeigt er sich seidig, ausgewogen und zugleich mit feiner Säure. Die Trauben stammen aus küstennaher Lage und der schonende Ausbau im Edelstahltank bewahrt Frische und Ausdruck. Kurz gesagt: ein idealer Begleiter für laue Abende oder gegrillten Fisch.



Frescobaldi Alle Rosato – Eleganz in Lachsrosa

Rebsorte: Vermentino & Syrah

Region: Toskana, Italien

Geschmack: Pfirsich, Mango, Grapefruit, mediterrane Kräuter

Passt zu: Gegrillter Fisch, Meeresfrüchte, Antipasti,

Jetzt entdecken

Sommerweine von Solo Vino: Vor Ort und mit allen Sinnen erleben

Solo Vino ist weit mehr als eine stilvolle Weinhandlung. Es ist ein Ort des bewussten Genusses. Wer möchte, kann ausgewählte Weine direkt vor Ort probieren, denn für ein kleines Korkgeld wird jede Flasche zum persönlichen Verkostungserlebnis. Darüber hinaus wird das Angebot durch ein feines Sortiment an Delikatessen, Spirituosen und dekorativen Geschenksideen ergänzt. Regelmäßig lädt Judith Krause zu stimmungsvollen Verkostungen ein. Mal mit Winzern, mal thematisch nach Regionen oder Rebsorten sortiert. So wird Solo Vino zur Plattform für Begegnung und Inspiration.



Frisch, farbenfroh und sommerlich: Solo Vino präsentiert prickelnde Aperitifs und stylische Geschenksideen mit italienischem Flair.

Mehr erfahren

Wein & Sommer – eine perfekte Kombination

Ein spritziger Schaumwein zum Aperitif, ein kühler Weißer zur mediterranen Küche oder ein eleganter Rosé für entspannte Abende auf der Terrasse. Im Sommer zeigen Weine ihre lebendigste, leichteste Seite. Sie begleiten Gespräche, betonen den Moment und bringen Genuss ins Spiel.

Hier klicken und Beitrag herunterladen

Dieser Beitrag steht als PDF-Datei zum kostenlosen Download bereit



Sie haben Fragen?

Weinhandlung Solo Vino

Hauptstraße 21 | 73061 Ebersbach an der Fils

☎ 07163 / 206 7314

✉ johannes@solo-vino.de

🌐 www.solo-vino.de

Hier gibt's noch mehr Artikel



Auf Entdeckungsreise mit Spielplatzbienen: Der Erlebnispfad Sinneswandel in Bad Boll

Zum Artikel



Kinderkonzert Jugendmusikschule Göppingen: Mit Pipi Langstrumpf Instrumente entdecken

Zum Artikel



Tag der Musik 2025 in Göppingen: Open-Air-Konzert auf dem Marktplatz

Zum Artikel

Rubriken

regional & persönlich erleben & genießen informieren & vorsorgen

Impressum Cookie-Richtlinie Cookie-Einstellungen Datenschutzerklärung



Folgen Sie uns