



Expertise

Acústic Rosat 2022

Artikelnummer: SE0028
VE: 6
Füllmenge: 0,75 l
Art: Roséwein

Land: Spanien
Region: Montsant
Hersteller: Acustic Celler

Geschmack: Trocken
Alkohol: 15 % Vol
Restzucker: 0.6 g/l
Säure: 5.5 g/l

Rebsorten: 100% Garnacha tinta
Farbe: Zartrosa bis lachsfarben
Vinifizierung: Die edlen, alten Weinberge sind vielfältig und liegen zwischen 300 und 700 Meter über dem Meeresspiegel und sind zwischen 25 und 50 Jahre alt. Sie wachsen auf kargen, felsigen Böden mit einer Kombination aus Lehm, felsigen Sand und Kieselsteinen. Einige Stunden Kaltmazeration bei 8 - 10 °C. Fermentation für 4 Wochen bei sehr geringer Temperatur (12°C), um die Finesse und Fruchtigkeit zu bewahren. 20% des Mostes wird in neuen französischen Eichenfässern vergoren und 80% in Edelstahl. Reifung auf der Hefe für 5 Monate.
Beschreibung: Bio - DE-ÖKO-034 (EU-Landwirtschaft/ES-ECO-019). Verlockender Duft von reinen roten Früchten (Erdbeere, Himbeere und Cassis). Am Gaumen frisch, süß und seidig. Der teilweise im Holz ausgebaute Rose zeigt gleichsam Charakter wie Substanz und überzeugt nicht zuletzt durch seine feinen Noten von mediterranen Kräutern im Hintergrund. Ein Rose, ausgewogen und elegant zugleich. Ein Roséwein mit einem hervorragenden Alterungspotential.
Trinktemperatur: 8°C - 10°C
Speiseempfehlung: Fisch, Gegrilltes, Ziegenkäse, Tapas, Antipasti,

| | |
|----------------|--------------------------|
| Bio: ja | Holzausbau: nein |
| Vegan: nein | Reifegrad: Kein Barrique |
| Säurearm: nein | Lese per Hand: nein |

Inverkehrbringer: Acústic Celler, Progrés, s/n- 43775 Marcá, Spanien
Allergene: Schwefeldioxid und Sulphite,
Nährwertangaben: 332 kJ, 78 kcal, Fett: 0g, davon ges. Fettsäuren: 0g, Kohlenhydrate: 0.7g, davon Zucker: 0.7g, Eiweiß: 0g, Salz: 0g, Ballaststoffe: 0g, Natrium: 0g
Zutaten: Trauben, Saccharose, Säureregulatoren, E334 und/oder E270, Stabilisatoren E330, E353 und/oder E290. Antioxidantien, Sulfite, E220

Zutaten:
COPITO[®]
Wein & Sekt

COPITO GmbH
Reichsbahnstrasse 92-96
22525 Hamburg

Fon 040 82 31 03 62
Fax 040 82 31 03 74

info@copito.de
www.copito.de