



Expertise

Dominio de la Fuente Rosado 2022

EAN-Code: 8 437001 429035
Artikelnummer: SE0023
VE: 6
Füllmenge: 0,75 l
Art: Roséwein
Land: Spanien
Region: Vino Varietal
Hersteller: Peninsula Vinicultores

Geschmack: Trocken
Alkohol: 11.5 % Vol
Restzucker: 7.5 g/l
Säure: 6.9 g/l

Rebsorten: 100% Tempranillo

Farbe: Himbeerfarben

Vinifizierung: Die Trauben werden während der Nacht oder am frühen Morgen verlesen und schnellstens zur hochmodernen Kellerei geschickt, wo sie entstielt, leicht gepresst und eingemaischt werden. Danach unterliegen sie einer Kaltmazeration von 7 Stunden, bevor der Abstich erfolgt. Die Gärung wird durch Abkühlung des Weines unterbrochen, sobald das gewünschte Gleichgewicht zwischen Fruchtkonzentration, Säure und Restzucker erreicht ist.

Beschreibung: Bio - DE-Öko-034 (EU-Landwirtschaft/ES-ECO-002). Im Bouquet feine Noten von Himbeeren, Erdbeeren und ein wenig Veilchen. Am Gaumen entfalten sich verlockende Aromen frischer Waldbeeren und präsentieren einen geschmackvoll zugänglichen und trinkfreudigen Rose mit ansprechender Säure, saftig und vollmundig, welcher in einem angenehmen und fruchtbetonten Finale gipfelt.

Trinktemperatur: 8°C - 10°C

Speiseempfehlung: Pastagerichte, Helles Fleisch, Antipasti, Reisgerichte, Gebratener Fisch,

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