



Expertise

Principe de Viana Edición Rosa 2022

Artikelnummer: SE0031

VE: 6

Füllmenge: 0,75 l

Art: Roséwein

Land: Spanien

Region: Navarra

Hersteller: Bodegas Principe de Viana

Geschmack: Trocken

Alkohol: 13 % Vol

Restzucker: 2.5 g/l

Rebsorten:

100% Garnacha Tinta

Farbe:

Satinrosa mit blassrosa Reflexen.

Vinifizierung:

Nachternte. Mazeration 6 Stunden bei einer kontrollierten Temperatur von 4 °C. Dann Schwerkraft-Extraktion des Mostes. Alkoholische Gärung bei 13°C - 14°C, um die rebsortentypischen Aromen zu verstärken.

Beschreibung:

Ausgeprägte und attraktive Fruchtaromen von Walderdbeere mit einem Hauch von Wildblumen. Dezent, rund und ausgewogen am Gaumen. Ein innovativer Rosé, der durch seine Finesse, seine besondere Frische und subtile Aromen seinen außergewöhnlichen Charakter hervorhebt. Anhaltend im Finale mit einem sensationell eleganten und glatten Finish.

Trinktemperatur:

8°C - 10°C

Speiseempfehlung:

Fisch, Pastagerichte, Meeresfrüchte, Als Aperitif, Reisgerichte,

Bio: nein

Holzausbau: nein

Vegan: ja

Reifegrad: Kein Barrique

Säurearm: nein

Lese per Hand: nein

Inverkehrbringer:

Principe de Viana, Calle Mayor, 191, 31521 Murchante, Navarra, Spanien

Allergene:

Schwefeldioxid und Sulphite,

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