



# 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