

Weinexpertise



Dominio de la Fuente Rosado

perfekter Aperitif, frisch, unkompliziert

Dominio de la Fuente Rosado 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. Die Trauben werden während der Nacht oder am frühen Morgen gelesen 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.

Eigenschaft	Detailangabe
Flascheninhalt	0,75l
Alkoholgehalt	12,5% Vol.
Restzucker	7,5 g/l
Säure	6,9 g/l
Zutaten/Hinweise	Enthält Sulfite
Erzeuger	Peninsula Vinicultores, Peninsula Vinicultores, Calle de O'Donnell, 18, 1ºG 28009 Madrid, Spanien
Farbe/Art	Rosé
Weinart	Roséwein
Geschmack	trocken
Land	Spanien
Größe	0,75 L
Rebsorte	Tempranillo