

Weinexpertise



Bobal Rosé Parajes del Valle 12% Vol

Waldbeere, Erdbeere, saftig

Parajes del Valle Rosé Rebsorten: 100% Bobal Farbe: Erdbeerrote Farbe Vinifizierung: Spontanvergärung mit seiner natürliche Hefe für zwei Wochen.

Temperaturkontrollierte Gärung bei 16-18 Grad auf den Schalen für mehrere Monate. Auswahl von 40 bis 50 Jahren Weinbergen. Trocken bewirtschaftet. Dichte: 1.275

Pflanzen/Hektar. 850m hoch. Extremes kontinentales Klima mit großer Schwankungsbreite (über 20°C). Ton und kalkhaltige Böden. Beschreibung: Aromen von roten Beeren

und wilden Kräutern. Am Gaumen saftig und frisch mit Noten von Waldfrüchten und wilden Erdbeeren. Ausgeglichen mit einem langen Abgang Trinktemperatur: 6°C - 8°C

Speiseempfehlung: Ziegenkäse, Reifer Käse, Walnüsse, Lachs

Eigenschaft	Detailangabe
Flascheninhalt	0,75l
Alkoholgehalt	12% Vol.
Restzucker	0,43 g/l
Säure	4 g/l
Zutaten/Hinweise	Enthält Sulfite
Erzeuger	Bodega Parajes del Valle, Manchuela, Spanien
Farbe/Art	Rosé
Weinart	Roséwein
Rebsorte	Bobal
Region	Manchuela
Land	Spanien