



## "Crush" Rosé DOP Somontano

Leo&Niné Wines  
Spanien, Somontano

### Vinifikation

Ausbau für 4 Monate im Edelstahltank, Kontakt mit der Feinhefe, gibt zusätzliche Fülle und Eleganz

### Charakter

Heller Lachston; im Bouquet feine Noten von Orangenblüten, weissen Blüten und frischen Zitrusfrüchten; am Gaumen zeigt er sich lebendig und harmonisch mit einer angenehmen Frische, Aromen von Erdbeeren und roten Beeren sowie einem herrlichen fruchtigen Finale

### Terroir

Aus der spanischen Weinregion Somontano am Fusse der Pyrenäen. Die Reben wachsen auf kalkhaltigen, sandig-lehmigen Böden in der Gemeinde Olvena und werden auf natürliche Weise mit kristallklarem Schmelzwasser aus den Pyrenäen gewässert.

### Konsumhinweis

leichte Sommer-Gerichte, Salate, Meeresfrüchte, pikante Gerichte, Melone, "easy drinking"-Wein für Sommernachmittage, Aperó

### Technische Details

|                |                 |
|----------------|-----------------|
| Traubensorten: | 100% Garnacha   |
| Trinkreife:    | - 2028          |
| Alkohol:       | 12.5 Vol.%      |
| Hinweis:       | Enthält Sulfite |