



"Crush" Rosé DOP Somontano

Leo&Niné Wines
Spanien, Somontano

CHF 16.80

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