



ROSÉWEINE

Mart Bio DO 75 cl



75 cl

ES - Penedès - 2023

Gramona

Mart 2023 ist ein zart lachsfarbener Bio-Rosé aus der seltenen Sorte Xarel·lo Vermell. In der Nase zeigen sich Grapefruitschale, Pfirsich und Walderdbeeren, dazu Rosmarin, Fenchel und ein Hauch rosa Pfeffer. Am Gaumen trocken, sehr frisch und präzise, mit lebendiger Säure, schlankem Körper, saftiger Textur und einer feinen, leicht herben, mineralischen Länge. Kaltmazeration ca. 48 Stunden, Vergärung im Edelstahltank.



Traubensorte

Xarel·lo Vermell



Herkunft

Penedès



Produzent

Gramona



Vinifikation

Kaltmazeration ca. 48 Stunden zur aromatischen Extraktion und hellen Roséfarbe temperaturkontrollierte Vergärung im Edelstahltank Bio-Anbau (teilweise biodynamisch ausgewiesen).



Charakter

Mart 2023 ist ein zart lachsfarbener Bio-Rosé aus der seltenen Sorte Xarel·lo Vermell. In der Nase zeigen sich Grapefruitschale, Pfirsich und Walderdbeeren, dazu Rosmarin, Fenchel und ein Hauch rosa Pfeffer. Am Gaumen trocken, sehr frisch und präzise, mit lebendiger Säure, schlankem Körper, saftiger Textur und einer feinen, leicht herben, mineralischen Länge. Kaltmazeration ca. 48 Stunden, Vergärung im Edelstahltank.



Passt zu

Sushi, Reisgerichte, Meeresfrüchte, würzige Gerichte, mediterrane Küche, Apéro



Trinkempfehlung

Jetzt bis 2027 genießen, 8-10°C



Artikel Nr.

50285/23



Inhalt

75 cl



Jahrgang

2023



Weintyp

Roséweine