ROSÉWEINE

Mart Bio DO 75 cl *



75 cl | ES - Penedès - 2023 | Gramona

Mart 2023 ist ein zart lachsfarbener Bio-Rosé aus der seltenen SorteXarel·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 SorteXarel·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