

# Mart Bio DO 75 cl



75 cl

 ES - Penedès - 2023 Gramona

Mart 2023 ist ein zart lachsarbener 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 lachsarbener 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