ROSÉWEINE

Pardevalles Rosado DO 75cl



75 cl

ES - León - 2024

Pardevalles

Der Pardevalles Rosado 2024 zeigt Prieto Picudo in einem kraftvollen, dennoch frischen Roséstil. In der Nase stehen Erdbeere, Himbeere, rote Blüten, Zitrusschale und feine Kräuter im Vordergrund. Am Gaumen wirkt er saftig und druckvoll, mit lebendiger Säure, dezenter Gerbstoffstruktur und sanftem Prickeln durch natürliche Restkohlensäure. Die zwölfstündige Maischestandzeit verstärkt Farbe und Aromatik, während die kühle Gärung im Edelstahl Klarheit bewahrt. Pardevalles unterstreicht damit die re

Traubensorte	Prieto Picudo
Herkunft	León
Produzent	Pardevalles
Vinifikation	Nächtliche Lese, 12 Stunden Maischestandzeit, statische Mostklärung während 48 Stunden und Gärung im Edelstahltank bei 13°C.
Charakter	Der Pardevalles Rosado 2024 zeigt Prieto Picudo in einem kraftvollen, dennoch frischen Roséstil. In der Nase stehen Erdbeere, Himbeere, rote Blüten, Zitrusschale und feine Kräuter im Vordergrund. Am Gaumen wirkt er saftig und druckvoll, mit lebendiger Säure, dezenter Gerbstoffstruktur und sanftem Prickeln durch natürliche Restkohlensäure. Die zwölfstündige Maischestandzeit verstärkt Farbe und Aromatik, während die kühle Gärung im Edelstahl Klarheit bewahrt. Pardevalles unterstreicht damit die re
Passt zu	Salate, Paella, gegrillter Fisch, kalte Tapas.
Trinkempfehlung	Jetzt bis 2028 geniessen, 8-10°C.
Artikel Nr.	51255/24
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2024
Weintyp	Roséweine