

D.O.Ca. Rioja

Arnegui Rosé

Arnegui Rosé wird aus prestigeträchtigen Tempranillo und Grenache-Trauben aus La Rioja hergestellt, welche für ihren frischen und fruchtigen Roséwein bekannt sind.

VEGANO

Regionen

Spaniens berühmtestes Weinanbaugebiet ist bekannt für die Herstellung erstklassiger Weine mit einer einzigartigen Alterungsfähigkeit. Die Region liegt in Nordspanien und erstreckt sich in entlang des Flusses Ebro, der zugleich Namensgeber des Anbaugebiets ist. Eleganz und Ausgewogenheit sind die beiden Hauptmerkmale der hier hergestellten Weine. Die unterschiedlichen Bodenarten der Region Rioja vereint mit der Anwendung moderner und traditioneller Anbauverfahren ermöglichen den Winzern die Herstellung einer breiten Vielfalt von Weinen mit unterschiedlichem Charakter.

TRAUBE **Tempranillo und Grenache**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **13%**	TRINKTEMPERATUR **Am besten zwischen 9-11 ºC**

Verkostungsnotizen

Leuchtendes Rosa, mit Aromen von Erdbeeren und Himbeeren. Erfrischender Roséwein, köstlich fruchtig im Mund, mit einer guten Struktur.

Speiseempfehlung

Eine ideale Begleitung zu vielen Pastagerichten, weißem Fleisch, Meeresfrüchten und perfekt zu Salat Niçoise.

Technische Information

Für diesen Wein werden ausschließlich die besten Tempranillo und Grenache-Trauben ausgewählt. Die Trauben werden 3 bis 6 Stunden einer kontrollierten Mazeration unterzogen. Dadurch bleibt die Haut in Kontakt mit dem Most, bis er die charakteristische Roséfarbe annimmt. Die Gärung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 15-16 ºC.

Aktuelle Auszeichnungen

SILBER
2025 The Global Masters Rose: Arnegui Rosado 2024
2024 The Drinks Business Rioja Masters: Arnegui Rosado 2023