

D.O.Ca. Rioja

Castillo de Albai Tempranillo – Grenache Rosé

Castillo de Albai Rosé wird aus Tempranillo und Grenache-Trauben hergestellt. Grenache ist die prestigeträchtigste Rebsorte für die Herstellung von Roséweinen in La Rioja.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
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 **12.5 %**	TRINKTEMPERATUR **Am besten zwischen 9 -11 ºC**

Verkostungsnotizen

Intensives Erdbeerrosa mit Aromen von Erdbeeren und Himbeeren. Reiner, aufrichtiger und eleganter Roséwein, köstlich frisch im Mund mit voller Frucht und einer guten Struktur.

Speiseempfehlung

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

Technische Information

Für diesen Wein werden ausschließlich die besten Tempranillo und Grenache-Trauben ausgewählt. Die Trauben werden 3 bis 9 Stunden einer kontrollierten Mazeration unterzogen, bei der die Haut mit dem Most in Kontakt bleibt, bis der Wein die charakteristische Roséfarbe annimmt. Die Gärung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 15-16 ºC.