



## Rebsortenweine

### Consigna Garnacha Rosé

Die Hitze am Tag und die kühlen Abende in der Region Kastilien sind ideal für die Reifung der Garnacha-Trauben. Der Wein wird nach den traditionellen Roséwein-Methoden dieser Region hergestellt.

## Regionen

Der größte Weinberg der Welt befindet sich auf der zentralen Hochebene der Iberischen Halbinsel. Rebsortenweine werden Trauberein angebaut. Airén und Tempranillo sind die typischsten Rebsorten dieses Gebietes. Auch bei anderen nicht autochthonen Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Viura, Sauvignon Blanc, Chardonnay usw. werden hervorragende Ergebnisse erzielt, was vor allem auf die klimatischen Bedingungen und die in dieser Region vorhandenen Böden zurückzuführen ist.

TRAUBE  
**Garnacha**

STIL  
**Still wine**

ALKOHOLGEHALT  
**11.5%**

TRINKTEMPERATUR  
**Am besten kalt, zwischen  
8-10°C.**

## Verkostungsnotizen

Intensives Rosa mit Aromen frischer Früchte und einem Hauch roter Beeren. Am Gaumen leicht und ausgeglichen mit frischem und fruchtigem Charakter.

## Speiseempfehlung

Passt sehr gut zu Meeresfrüchten, Fischgerichten und Gemüsesuppen.

## Technische Information

Die Reifung der Trauben wird genau überwacht, um einen ausgeglichenen Wein mit perfektem Süße- und Säuregehalt zu kreieren. Der Wein wird zunächst einer Periode kalter Mazeration ausgesetzt, welche üblicherweise 8 bis 10 Stunden dauert. Die Gärung erfolgt anschließend für etwa 10 Tage bei kontrollierter Temperatur (16-18 °C), sodass ein leichter, reiner und fruchtiger Wein entsteht.