

Premium Blend

Kingpin Rosé

Der Kingpin regiert sein Reich mit absoluter Autorität. Durch den verführerischen Charme eines gut gewählten Weins aus den Schatten gelockt, verbirgt sich hinter seiner entspannten Haltung eine gewaltige Macht.

Regionen

Premium Blend ist der neue Trend in der Welt des Weins. Dies bedeutet, dass für die Herstellung verschiedene, edle Rebsorten herangezogen werden, die in der jeweiligen Region die Typizität und den Charakter des Bodens, des Klimas und der Tradition widerspiegeln. Das Ergebnis sind Weine, die durch diese Zusammensetzung eine eigenständige und harmonische Identität besitzen, die die Kunst der Weinherstellung in großartiger Weise repräsentieren.

TRAUBE **Grenache und Tempranillo**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **12%**	TRINKTEMPERATUR **Zwischen 8-10ºC**

Verkostungsnotizen

Erleben Sie die erfrischenden Aromen von reifen Himbeeren und Erdbeeren in diesem köstlichen, trockenen Rosé, ergänzt durch feine Nektarinenaromen. Der lang anhaltende, geschmackvolle Abgang ist die verdiente Belohnung.

Speiseempfehlung

Dieser Wein passt perfekt zu allen Arten von Vorspeisen, Fisch und Meeresfrüchten.

Technische Information

Dieser Wein wird aus den Rebsorten Garnacha und Tempranillo hergestellt – und zwar auf die beste Art und Weise. Wir überwachen diese Prozesse sorgfältig, um eine perfekte Reife zu gewährleisten und dunklen Farbstoffe – zu begrenzen, um einen hellen Rosé zu erhalten. So entstehen Most mit guter Säure und Frische – die ideale Grundlage für diesen Weinstil. Jede Rebsorte wird separat und mit größter Sorgfalt behandelt. Die Mazeration erfolgt in einem kurzen Zeitraum von nur 2–3 Stunden, gefolgt von einer schonenden Pressung und einem statischen Abtropfen. So erhalten wir Moste von höchster Qualität. Die Gärung erfolgt bei niedrigen Temperaturen, ähnlich wie bei Weißweinen, bei etwa 12-14 ºC. Der Hefekontakt wird verlängert, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.