D.O. La Mancha

Montefrio Rosé

Der Roséwein Montefrio kombiniert den leichten und fruchtigen Geschmack von Weißweinen mit der Struktur eines exquisiten Rotweins.

VEGANO

Regionen

Im ehemaligen Königreich von Kastilien La Mancha gelegen, ist Mittelspanien das größte, ständige Weinanbaugebiet der Welt mit 300.000 Hektar Weinbergen. Es ist zudem der Schauplatz von Miguel de Cervantes berühmtem Roman, Don Quixote. Diese Denominación de Origen (D.O.; zu Deutsch Herkunftsbezeichnung) grenzt an Valencia und Murcia im Osten, zu Extremadura im Westen, Andalusien im Süden und Madrid im Nordwesten. Der Weinanbau in dieser Region begann zu römischen Zeiten und verbreitete sich besonders während des Mittelalters. Ferner hat die Vielseitigkeit des Landes zur Einführung einer großen Vielfalt internationaler Traubenarten geführt.

TRAUBE **Tempranillo**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **11 %**	TRINKTEMPERATUR **Am besten zwischen 10-12 ºC**

Verkostungsnotizen

Rosé-Farbe. Leicht, rein, frisch und fruchtig. Ursprüngliche Aromen von Erdbeeren und frischen roten Früchten in der Nase. Am Gaumen ausgeglichen und erfrischend. Reiner, lang anhaltender Abgang.

Speiseempfehlung

Ein perfekter Wein zum Grillen oder als Begleitung zu Fischgerichten und Meeresfrüchten.

Technische Information

Für diesen Wein werden nur die besten Trauben ausgewählt. Die Herstellung erfolgt nach der traditionellen Roséwein-Methode. Die Trauben werden einer kontrollierten Mazeration in inerter Atmosphäre unterzogen, bei der die Haut mit dem Most in Kontakt bleibt, bis der Wein die charakteristische Roséfarbe annimmt. Die Gärung erfolgt ca. 12-14 Tage bei kontrollierter Temperatur (16 ºC) in Tanks aus rostfreiem Stahl.