

Rebsortenweine

Orquestra Garnacha Rosé

Die Hitze des Tages und die kühlen Abende sind ideal für die Reifung der Garnacha-Trauben. Dieser 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 Traubenrein ausgebaut. 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 **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **11.5 %**	TRINKTEMPERATUR **Am besten kühl, zwischen 8-10 ºC.**

Verkostungsnotizen

Farbe: intensives Rosa. Aromen frischer Früchten mit einem Hauch roter Beeren in der Nase. Reichhaltig und ausgeglichen am Gaumen: leicht, rein, frisch, fruchtig mit dezenter Säure und lang anhaltendem Abgang.

Speiseempfehlung

Passt sehr gut zu Meeresfrüchten, Fischgerichten und Suppen.

Technische Information

Die Reifung der Trauben wir genau überwacht, um einen ausgeglichenen Wein mit perfektem Süße-, Säure- und Phenolgehalt zu kreieren. Die Herstellung erfolgt nach der traditionellen Roséwein-Methode, um die typische Färbung zu erhalten. Der Wein wird zunächst einer Periode kalter Mazeration unterzogen, welche üblicherweise 8 bis 10 Stunden dauert. Die Gärung erfolgt anschließend etwa 10 Tage bei kontrollierter Temperatur (16-18 ºC), sodass ein leichter, reiner und fruchtiger Wein entsteht.