

Rebsortenweine

Peñasol Rosé Liter

Der Peñasol Rosé verdankt seinen Namen seinem Herstellungsort, dem sonnigen Tal der Steine, einer früheren Bezeichnung von Valdepeñas im Tal des Flusses Jabalón. Der Wein wird aus den in der Region Castilla-La Mancha heimischen Tempranillo-Trauben 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 **Tempranillo**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **11 %**	TRINKTEMPERATUR **Am besten zwischen 8-10 ºC**

Verkostungsnotizen

Eleganter, roséfarbener Wein mit einem Hauch roter Früchte. Leicht und frisch am Gaumen.

Speiseempfehlung

Suppen, Fisch und Meeresfrüchte passen perfekt zu diesem Wein.

Technische Information

Die Trauben werden bereits am Weinberg strengen Kontrollen unterzogen, um den richtigen Zeitpunkt für die Lese zu wählen, damit aus ihnen Wein mit ausgeglichenem Süße- und Säuregehalt hergestellt werden kann. Der Most verbleibt 8-10 Stunden in Kontakt mit der Haut. Die Gärung erfolgt in Tanks aus rostfreiem Stahl bei 16-18 ºC. Das Ergebnis ist ein leichter, reiner und fruchtiger Wein.