



## Andere Peñasol Rosé Prisma

Der Peñasol Rosé Prisma 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

Die Region Kastilien – La Mancha, die sich auf der zentralen Hochebene des spanischen Festlands erstreckt, ist das weltweit größte zusammenhängende Weinanbaugebiet. Sowohl reinsortige Weine als auch Traubensäfte, Most und Sangrias werden in dieser fantastischen Weinregion hergestellt. Airén und Tempranillo sind die beiden typischsten Rebsorten dieser Region.

TRAUBE  
**Tempranillo**

STIL  
**Stillwein**

ALKOHOLGEHALT  
**12 %**

TRINKTEMPERATUR  
**Am besten zwischen 12-14 °C**

### Verkostungsnotizen

Exzellenter, rosafarbener Wein. In der Nase intensiv und sehr einladend mit Aromen von Kirschen, Himbeeren und roten Johannisbeeren.

### Speiseempfehlung

Ein perfekter Begleiter zu Suppen, Fischgerichten und Meeresfrüchten.

### 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 lang in Kontakt mit der Haut. Die Gärung erfolgt in Tanks aus rostfreiem Stahl bei 16-18 °C. Das Ergebnis ist ein leichter, reiner und fruchtiger Wein.