

Rebsortenweine Peñasol Rose BIB

Tempranillo-Trauben reifen optimal unter der Sonne (span. Sol) des „Tals der Steine“ (span. Valle de las Peñas) und seinen frischen kühlen Nächten.

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 kühl, zwischen 8-12 °C.

Verkostungsnotizen

Intensives und leuchtendes Rosa mit Aromen frischer Früchte und einem Hauch roter Beeren. Am Gaumen leicht und ausgeglichen mit frischem und fruchtigem Charakter

Speiseempfehlung

Passt sehr gut zu Meeresfrüchten, Fischgerichten und Gemüsesuppen.

Technische Information

Die Reifung der Trauben wird genau überwacht, um einen ausgeglichenen Wein mit perfektem Süße- und Säuregehalt zu kreieren. Der Wein wird zunächst einer Periode kalter Mazeration unterzogen, welche üblicherweise 8 bis 10 Stunden dauert. Die Gärung erfolgt anschließend etwa 10-12 Tage bei kontrollierter Temperatur (16-18 °C), sodass ein leichter, reiner und fruchtiger Wein entsteht.