

Rebsortenweine

Soldepeñas Rosé

Der Soldepeñas 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 8-10º C**

Verkostungsnotizen

Mit seiner charakteristischen Roséfarbe ist dieser Wein leicht, rein, frisch und fruchtig. Er bewahrt das ursprüngliche Aroma frischer Beeren in der Nase, welches typisch für die Rebsorte Tempranillo ist. Am Gaumen ist er ausgeglichen, erfrischend und hat einen reinen, lang anhaltenden Abgang.

Speiseempfehlung

Passt sehr gut zu Meeresfrüchten, Fischgerichten und Suppen.

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.