

Soldepeñas Rosé Liter



Rebsortenweine

Soldepeñas Rosé Liter

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 angebaut. 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 12 -14 °C

Verkostungsnotizen

Leuchtende rosane Farbe und Aromen von Wassermelone und Kirschen. Angenehm am Gaumen, mit harmonischem Nachgeschmack.

Speiseempfehlung

Mit Suppen, Fisch und Meeresfrüchten zu genießen.

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 °C. Das Ergebnis ist ein leichter, reiner und fruchtiger Wein.