

Premium Blend

the guv´nor Rosé

Ein sehr attraktiver Roséwein mit hellen Tönen und seiner eigenen unverwechselbaren Persönlichkeit. Die vielseitige Garnacha-Traube trägt zur aromatischen Fülle bei, fixiert die endgültige Farbe und Schattierung und verleiht dem Gaumen eine fantastische Cremigkeit. Die Garnacha-Traube, so typisch für spanische Qualitäts-Roséweine, sorgt für Frische und Aroma, während der Tempranillo zur endgültigen Balance beiträgt und lange anhaltend am mittleren Gaumen wirkt.

Regionen

Premium Blend ist der neue Trend in der Welt des Weins. Dies bedeutet, dass für die Herstellung verschiedene, edle Rebsorten herangezogen werden, die in der jeweiligen Region die Typizität und den Charakter des Bodens, des Klimas und der Tradition widerspiegeln. Das Ergebnis sind Weine, die durch diese Zusammensetzung eine eigenständige und harmonische Identität besitzen, die die Kunst der Weinherstellung in großartiger Weise repräsentieren.

TRAUBE **Garnacha und Tempranillo**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **12%**	TRINKTEMPERATUR **8-10ºC**

Verkostungsnotizen

Zartes Pink mit intensiv leuchtenden Reflexen. In der Nase dominieren Aromen von Erdbeeren und Himbeeren. Am Gaumen ist er frisch und saftig, mit einer perfekten Balance zwischen Frucht und Säure, die seine Harmonie und Süße hervorheben. Weich und anhaltend im Abgang.

Speiseempfehlung

Passt zu allen Arten von Vorspeisen, Fisch und Meeresfrüchten

Technische Information

Dieser Wein wird aus den Rebsorten Garnacha und Tempranillo hergestellt. Diese werden sorgfältig überwacht, um eine perfekte Reife zu gewährleisten und gleichzeitig die Konzentration von Anthocyanen zu begrenzen, um einen blass gefärbten Rosé zu erhalten. Dies ermöglicht auch Säfte mit guter Säure und Frische, perfekt für diesen Weinstil. Jede Sorte wird separat behandelt, mit einer begrenzten Mazeration von nur 2-3 Stunden, gefolgt von einer sehr sanften Pressung und statischem Abtropfen um sehr saubere Moste zu erhalten. Die Gärung findet bei sehr niedrigen Temperaturen statt, ähnlich wie bei Weißweinen, bei etwa 12-14ºC, mit verlängertem Hefekontakt für 3-4 Monate vor der Assemblage und Abfüllung.

Aktuelle Auszeichnungen

GOLD
2025 Frankfurt International Trophy: The guv'nor rosé NV
2024 Frankfurt International Trophy: The guv'nor rosé NV
SILBER
2025 Concours Mondial de Bruxelles- ROSADOS: The guv'nor rosé
2024 Concurso Mundial de Bruselas: The guv'nor rosé NV
2024 Global Rosé Masters: The guv'nor rosé NV