



Cabernet Sauvignon Rosado

Somontano DO, Bodega Enate, Viñedos y Crianzas del Alto Aragón

Rosado aus der Rebsorte Cabernet Sauvignon

Beschreibung:

Ein Rosado der Meisterklasse, der hervorragend als Aperitif, zu Tapas, Geflügel und hellem Fleisch wie Kalb passt.

Degustationsnotiz:

Funkelnder Kirschtön, zeigt wundervoll saftige, frische hellrote Frucht, etwas Grapefruit und Cassis, der Auftakt ist pfeffrig-animierend, dann frisch-fruchtig mit schöner Fülle.

Passt zu:

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Spanien

Subregion: Somontano

Produzent: Bodega Enate

Ausbau: 2 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1233524

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Rosado

Somontano DO
Bodega Enate

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	2 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.