



Macià Batle Rosado

VT Mallorca, Bodegues Macià Batle

Unter der Sonne Mallorcas gereift

Beschreibung:

Die Trauben für diesen mallorquinischen Rosé werden rund 300 Tage im Jahr von der Sonne verwöhnt. Das Ergebnis ist ein lebhafter Wein mit ausgezeichnetem Aroma, gutem Körper und viel Geschmack.

Degustationsnotiz:

(st) Brillantes Rosa mit kirschroten Reflexen. 'Ausdrucksstarke Aromen von roten Kirschen, Johannisbeeren und roten Waldbeeren. Ein Hauch von Grenadine sowie heller Steinfrucht. im elegant anmutenden Nasenbild. Mediterran anmutend, mit feiner Würze und tänzerischen Zitrusnoten am jugendlich-verspielten Gaumen. Die betörende Frucht wird in vollendeter Harmonie von einem feinen Säurespiel begleitet.

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: Mallorca

Produzent: Bodegues Macià Batle

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 51.62% Merlot, 20.14% Manto Negro, 20.13% Cabernet Sauvignon, 8.11% Syrah

Artikelnummer: 1065324

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Macià Batle Rosado

VT Mallorca
Bodegues Macià Batle

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	51.62% Merlot, 20.14% Manto Negro, 20.13% Cabernet Sauvignon, 8.11% Syrah
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.