



Macià Batle MB Llompard Rosado

VT Mallorca, Bodegues Macià Batle

Beschreibung:

Aromenprofil:

Leuchtendes Rosa mit lachsfarbenen Reflexen. Finessenreiche Aromen von Pfirsich, roten Johannisbeeren und dezenter Himbeernote, unterlegt mit feiner Grenadine und Kirschen. Sanfter Gaumenfluss mit schönem Wechselspiel zwischen tänzerischer Frische und beeriger Fruchtsüße, wieder rote Frucht in vielen Facetten und verführerische Pfirsichnote.

Passt zu:

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

Temperatur:

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: 13.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 35% Merlot, 30% Manto Negro, 29% Cabernet Sauvignon, 6% Shiraz

Artikelnummer: 1441725

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Macià Batle MB Llompard Rosado

VT Mallorca
Bodegues Macià Batle

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	35% Merlot, 30% Manto Negro, 29% Cabernet Sauvignon, 6% Shiraz
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.