



Don Sebastian Rosado

Rioja DOCa, Unión Viti-Vinícola

Rosado-Genuss für das Terrassenfest

Beschreibung:

Der Don Sebastian Rosado gefällt mit seiner hellen Farbe, lebendigen Fruchtaromen und einer angenehm trockenen Stilistik. Hergestellt aus sorgfältig ausgewählten Trauben, bringt er Frische, Leichtigkeit und herrlich sommerlichen Geschmack ins Glas – ideal als Aperitif oder vielseitiger Speisebegleiter. Ein moderner Rosé mit exzellentem Trinkfluss, der sonnige Lebensfreude mit feiner Balance vereint.

Aromenprofil:

Brillantes Lachsrosa mit blassgoldenden Reflexen. Johannisbeeren, Sauerkirschen, Grenadine und weiße Blüten in der fruchtig-frischen Nase. Auch rote Waldbeeren und roter Apfel. Am Gaumen mit schönem Wechselspiel zwischen saftig-süßer Frucht und eleganter Frische.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Paella, Jamón, grillierten und in Olivenöl eingelegten Pepperoni, Pulpo und Gazpacho.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Unión Viti-Vinícola

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 96% Tempranillo, 4% Garnacha

Artikelnummer: 0432324

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Don Sebastian Rosado

Rioja DOCa
Unión Viti-Vinícola

Herkunft: Spanien
Ratings: Vinum 91/100, Score 18/20
Rebsorte(n): 96% Tempranillo, 4% Garnacha
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.