



Doble o Nada Rosado

Cigales DO, Bodegas Sinforiano

Spanische Lebensfreude in Rosé

Beschreibung:

Eine Entdeckung aus der D.O. Cigales, einer Nachbarregion des Ribera del Duero in welcher insbesondere die Erzeugung von Spitzenrosés für alle Jahreszeiten im Fokus steht.

Aromenprofil:

Brillantes Rosa mit rotgoldenen Reflexen. Rote Kirschen, Granatapfel, Johannisbeeren und roter Apfel in der verspielten, fruchtbetonten Nase. Auch rote Waldbeeren und eine dezente Note von Pfirsichblüten. Am Gaumen leichtfüssig und charmant, mit lebendigen Fruchtaromen, bestechender Frische und eleganter Textur.

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

Produzent: Bodegas Sinforiano

Ausbau: 4 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 50% Albillo, 30% Garnacha Tinta, 10% Tempranillo, 10% Verdejo

Artikelnummer: 1251823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Doble o Nada Rosado

Cigales DO
Bodegas Sinforiano

Herkunft: Spanien
Ratings: Score 18/20
Rebsorte(n): 50% Albillo, 30% Garnacha Tinta, 10%
Tempranillo, 10% Verdejo
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 13.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von Roséweinen
empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis
10°C.