



Doble o Nada Rosado

Cigales DO, Bodegas Sinforiano

Spanische Lebensfreude in Rosé

Beschreibung:

Der Doble o Nada Rosé ist eine Entdeckung aus der D.O. Cigales. In der Nachbarregion der Ribera del Duero steht die Erzeugung von Rosados für alle Jahreszeiten im Fokus. Die Reben wachsen im Pisuerga-Tal und an den Hängen der Montes de Torozos, auf einer Höhe von rund 800 Metern über dem Meeresspiegel. Ein beachtlicher Teil der Rebstöcke in diesem Anbaugebiet ist über 60 Jahre alt.

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.