



2022 Primer Rosé

Rioja DOCa, Marqués de Murrieta

Eine Rarität aus weltberühmtem Hause

Beschreibung:

Dieser spektakuläre Rosé von Marqués de Murrieta ist der einzige in Spanien, der sortenrein aus Mazuelo-Trauben hergestellt wird. Hinter der exklusiven Verpackung und der zarten Farbe verbirgt sich ein Rosado mit großer Persönlichkeit und ausgeprägter Raffinesse – frisch, subtil und überaus elegant. Die Trauben stammen aus einem kleinen, 1985 gepflanzten Weinberg auf der legendären Finca Ygay, hier wachsen die Reben auf 350 Metern Höhe und felsigen, lehmig-kalkhaltigen Böden. Nach der Gärung reift dieser rare Rosado noch 5 Monate lang auf der Feinhefe, was ihm seine besondere Dichte und Geschmeidigkeit verleiht.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Spanien

Region: Rioja

Produzent: Marqués de Murrieta

Bewertung(en): James Suckling 93/100, Parker 92/100, Tim Atkin 92/100

Ausbau: 5 Monate im Zementtank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Rebsorte(n): 100% Mazuelo

Artikelnummer: 1063322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Primer Rosé

Rioja DOCa
Marqués de Murrieta

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): James Suckling 93/100, Parker 92/100, Tim
Atkin 92/100
Rebsorte(n): 100% Mazuelo
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 5 Monate im Zementtank
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren