

Gvivm Roséwein

Ursprungsbezeichnung: Pla i Llevant de Mallorca

Varietäten: Callet, Tempranillo und Merlot

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Alkoholgehalt: 13 % vol.

Präsentation: Kiste mit 6 Flaschen. Bordeaux 0,75 L.

Verkostung Hinweis: Farbe intensives himbeerrosa, undurchsichtig. Rein und glänzend. Olfaktorische Phase intensiv und rein, erinnert an Kompott aus roten Früchten (Erdbeere, Heidelbeere) mit würzigem Hintergrund aus frischen Kräutern. Mit einem Hauch von Nelkenstamm. Mundet warm und freundlich, trinkt sich geschmeidig mit einer guten Harmonie zwischen Aszidität und Alkohol und sehr elegant. Retronasal rein, es dominieren die Fruchtnoten mit einem Hauch von Ingwer. Eleganter, frischer und würziger Abschluss mit einem langen Nachgeschmack, der zum Genießen einlädt.

Mariage: Reisgerichte, gewürzte Teigwaren und Wurstwaren im Allgemeinen. Fleisch und Schmorbraten.

