

PIEDRA Rosado Toro D.O.

Attraktive kirschrote Farbe, die zu Recht eine herrliche Saftigkeit suggeriert. Zu 100% aus Tempranillo (Tinta de Toro) gekeltert erfolgt die Gärung zuerst in Edelstahltanks. Anschließend findet die malolaktische Gärung in französischer Eiche statt. In der Nase dominieren Walderdbeere, Rote Johannisbeere und Sauerkirsche. Am Gaumen kommen würzige Aromen dazu, dabei wunderbar saftig, geschmeidig und geschmacksintensiv. Ein Rosado mit richtig viel Substanz!

Erzeuger:	Bodegas Piedra
Anbaugebiet:	Toro
Rebsorte:	Tempranillo
Jahrgang:	2022
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Rosé
Land:	Spanien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Gegrilltem Tintenfisch, Tapas, frischem Ziegenkäse
Artikel-Nr.	36405
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	ES-ECO-031-CL
Schweflige Säure frei (mg/l)	34
Gesamtsäure (g/l)	4,3
Restzucker (g/l)	0,3
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	126
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,5
Weinstil	ausgewogen

