# Primer Rosé

Rioja DOCa, Marqués de Murrieta

Premium-Rosado von Marqués de Murrieta, eine Rarität

**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 fünf Monate lang auf der Feinhefe, was ihm seine besondere Dichte und Geschmeidigkeit verleiht.

**Aromenprofil:**
Brillantes Lachsrosa mit granatroten Reflexen. Aromen von Sauerkirschen, Granatapfel und roter Apfelschale in der ausdrucksstarken Nase. Auch eine liebliche Note von roten Waldbeeren und getrockneten Rosenblättern. Saftige Steinfruchtaromen und eine feinherbe Note im jugendlich-frischen, facettenreichen Gaumenspiel. Die füllige Frucht wird von einem feinen Säurespiel und dezent mineralischen Noten getragen.

**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:** | Marqués de Murrieta |
| **Ausbau:** | 5 Monate im Zementtank |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 13.5% |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2028 |
| **Rebsorte(n):** | 100% Mazuelo |
| **Artikelnummer:** | 1063322 |

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Primer Rosé

Rioja DOCa
Marqués de Murrieta

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Spanien |
| **Ratings:** | James Suckling 93/100, Parker 92/100, Score 19/20, Tim Atkin 92/100 |
| **Rebsorte(n):** | 100% Mazuelo |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2028 |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Ausbau:** | 5 Monate im Zementtank |
| **Alkoholgehalt:** | 13.5% |
| **Servier:** | Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch