



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):	Score 19/20
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):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Mazuelo
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Zementtank
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren