

Pas dels Cabrets Rosat



Ursprungsland:	Spanien
Region:	D.O. Catalunya
Rebsorte:	100% Trepat
Inhalt:	0,75 l
Reifung:	Stahltank
Alkohol:	11,5%
Säure:	4,0 g/l
Restzucker:	3,0 g/l
Verschluss:	Naturkorken
Auszeichnungen:	Silbermedaille Mundus Vini (2012, 2014)

Verkostungsnotiz:

Intensives, leuchtendes Rosa mittleren Tons.

In der Nase blumig und fruchtig mit überwiegenden Waldfrüchten, delikaten Aromen und mittlerer Intensität.

Am Gaumen sehr frisch und leicht mit umspielender, aber feiner Säure. Spürbare Erdbeer- und Himbeernoten. Körperreich mit mittlerem Finale

Optimale Serviertemperatur: 8-10° C

Passt gut zu weißem Fleisch, Reis, Pasta und Fisch. Der perfekte Sommerrosé.