

„Rosado“ DO Jumilla, rosado

Region	Levante
Erzeuger	Bodegas Olivares - Jumilla
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache
Bestell-Nr.	SLE010320

Einer der ersten frischen, floralen und rotbeerigen Frühlingsboten des Jahres!

Wenn die ersten Garnacha-Trauben der Bodegas Olivares ins Weingut gebracht werden, dann gelangen sie in den Gärtank, wo der erste Saft, der aus den Trauben fließt, als „Rosado“ aufgefangen wird. „Mosto flor“ nennt man in Spanien, was in Frankreich als Saignée-Verfahren bekannt ist. Die Reben der Bodegas stehen im Nordwesten der Appellation Jumilla auf 825 Metern Höhe. Das ist eine perfekte Ausgangslage für frische Rosados, denn dort wird es zwar in den Sommern tagsüber glühend heiß, doch des Nachts sinken die Temperaturen stark ab, die Frucht wird stärker ausgebildet und die Säure wird konserviert. So ist hier ein farbintensiver fruchtiger Rosé entstanden, auf den sich alle freuen, die den Wein schon mal im Glas hatten. Mit seinen Aromen von Himbeeren und Erdbeeren, Pfirsich und Süßkirschen duftet er sehr verführerisch! Er ist bei uns immer einer der ersten Boten des neuen Jahrgangs, der direkt ein Gefühl von Frühling und Sommer aufkommen lässt. Am Gaumen zeigt sich der „Rosado“ der Bodegas Olivares seidig und cremig, frisch und saftig mit einer Mischung aus roter und gelber Frucht, pikant herben Zitrus- und Kräuternoten sowie ein wenig kühlem Gestein. Das macht einfach Laune und hat auch genügend Kraft, um die erste barbacoa des Jahres zu



Trinkempfehlung: Zu genießen in diesem und sicher auch noch im nächsten Jahr. ☒

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

