

Montecillo Rosé

Rioja, Spanien

Kategorie:	Rosé
Rebsorte:	Tempranillo, Tempranillo Blanco
Geschmack:	Trocken
Kurzbeschreibung:	Intensive Noten von Blumen, u.a. Veilchen, mit Erinnerungen an Erdbeeren mit Sahne. Im Abgang Noten von roten Beeren.
Alkohol:	13,0 vol. %
Serviertemperatur:	9 bis 10 °C
Servierempfehlung:	Perfekt zu weißem Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten sowie Salat
Verfügbare Formate:	0,75 Liter

Charakteristika

Auffallend wegen seines einzigartigen fruchtigen und frischen Aromas. Im Mund breit und einhüllend, ausgeglichen säuerlich mit einer ansprechenden süßen Note und einer exzellenten Frische. Im Abgang werden die Duftnoten komplexer und feiner mit einem intensiven Traubenaroma.

Klima/Terroir

Mediterranes Klima, mit trockenen, warmen Sommern und kühlen Nächten, welches eine perfekte Grundlage für den erfolgreichen Weinanbau schafft.

Ausbau

Die Fermentation jeder Rebsorte erfolgt unabhängig voneinander bei geringer Temperatur, um die Ausprägung zarter Aromen zu verstärken. Der partiellen malolaktischen Fermentation folgt die Lagerung auf den Bodensätzen des Fasses. Das Ergebnis ist ein aromatischer, frischer und ausdrucksstarker Wein.

Das Weingut

Im Jahr 1874 gegründet, ist die Bodega Montecillo eines der ältesten Weingüter der berühmten spanischen Weinregion Rioja. Das Wort „Montecillo“ bedeutet so viel wie kleiner Hügel. An einem sonnigen Hang im Herzen der Rioja Alta pflanzte die Navajas Familie die ersten Reben. Seit dieser Zeit hat sich die Bodega mit großen fassgereiften Rotweinen einen Namen gemacht. Das Weingut möchte die Werte und Traditionen der Region erhalten, aber nicht denselben Wein machen, den schon die Eltern und Großeltern getrunken haben. Montecillo hat sich der Vereinigung von Frucht und Eleganz, Tradition und Moderne verschrieben und setzt dabei auf traditionellen Weinanbau in Kombination mit modernsten Kelleranlagen.

