



2018 Viña Esmeralda Rosado

Decanter: Bronzemedaille für JG 2016-World Wine Award

Artikelnummer	00804118
Winzer	Viña Esmeralda
Land	Spanien
Anbaugebiet	DO Catalunya
Rebsorten	Garnacha, Carinena, Syrah, Tempranillo

Beschreibung:

Farbe: blasses, glänzendes Lachsrosa

Duft: sehr feines, duftig delikates Bouquet von kandierten Rosenblättern und frischen roten Beeren, im Hintergrund zarte Anklänge von Banane

Geschmack: auch am Gaumen duftig-leicht mit der feinen Frucht des Bouquets, sanfter aromatischer Fülle und einem eleganten Hauch Zitrusfrische im Finale

Serviervorschlag:

wunderschöner Sommerwein zu Caprese, Carpaccio (von Lachs oder Rindfleisch), Tataki (von Lachs, Thunfisch oder Rindfleisch), Sushi, Hühnchen, geräuchertem Fisch oder auch zu frischem Ziegenkäse - solo oder mit feinem Olivenöl

Alkoholgehalt	12.0
Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	6
Allergene	Sulfite

Weinbearbeitung

Anfang September werden die optimal gereiften Trauben für Viña Esmeralda Rosado gelesen, umgehend in die Kellerei geliefert und hier innerhalb fünfzehn bis zwanzig Tagen bei kontrollierten Temperaturen um die 14 bis 17 °C sehr kühl und langsam im Edelstahltank vergoren. Die Weine werden im Anschluss rund vier Wochen auf den Feinhefen ausgebaut, ab Februar auf die Flaschen gefüllt und nach kurzem Flaschenlager für den Handel freigegeben.

Boden

vielfältige Böden, je nach Lage, in der Ebene eher sandig, an den Hängen Lehm, viel Kalkstein mit gutem Wasserabzug

Weinnotiz

Den ersten Viña Esmeralda hatte Torres im Jahr 1976 geschaffen und nach der smaragdgrünen Farbe (spanisch esmeralda) des nahen Mittelmeeres benannt. Diesem eleganten Weißwein gibt Torres nun eine duftige Rosé-Variante zur Seite, aromatisch intensiv und beinahe ätherisch leicht zugleich.

Inverkehrbringer:

Miguel Torres S.A.
08720 Vilafranca del Penedes
Spanien

EAN-Code

8410113009005

EAN-Code Karton

8410113699008