



BERONIA ROSADO

2015

WEINLESE

DER WINTER DES JAHRGANG 2015 WAR FEUCHT UND KALT MIT STARKEM NIEDERSCHLAG. DIE ERSTEN KNOSPEN KAMEN SPÄTER ALS NORMAL, ALLERDINGS SORGTTE DAS HEISSE FRÜHLINGSWETTER DAFÜR, DASS DIE BLÜTE 10 TAGE FRÜHER EINSETZTE. DIESER ZEITVORSPRUNG BLIEB BIS ZUR LESEZEIT. WÄHREND DES VEGETATIONSZYKLUS SORGTTE EIN GUTES KLIMA FÜR PERFEKTES WACHSTUM OHNE KRANKHEITEN UND PLAGEN. DIE HERAUSRAGENDEN EIGENSCHAFTEN DES JAHRGANGS 2015 ZEIGTEN SICH IN ALLEN WEINBERGEN DES DOCA RIOJA.

WEINBEREITUNG

DIE TEMPRANILLO TRAUBEN SIND ENDE SEPTEMBER GELESEN WORDEN UND WERDEN VOR DER ALKOHOLISCHEN GÄRUNG FÜR EIN PAAR STUNDEN KALTMAZERIERT, UM EIN MAXIMUM AN FARBE ZU EXTRAHIEREN. DIE ALKOHOLISCHE GÄRUNG WIRD ANSCHLIESSEND BEI UNTER 22°C DURCHFÜHRT. DIESER WEIN WURDE IM JANUAR 2016 AUF DIE FLASCHE GEFÜLLT UND VERBLEIBT MINDESTENS NOCH 1 MONAT IN DER KELLEREI, BEVOR ER AUF DEN MARKT KOMMT.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

DIESER BLASS-PINKE ROSÉ 2015 MIT PERLMUTTARTIGEN REFLEXEN ZEIGT IN DER NASE INTENSIVE AROMEN VON ERDBEEREN MIT EINEM HAUCH SÜSSE. DIE FRUCHT DOMINIERT MIT EINEM TOUCH CREMIGKEIT. AM GAUMEN SÜSS MIT EINEM GUTEN VOLUMEN UND EINER FRUCHTPRÄSENZ. ERDBEERE UND TOFFEE MIT EINEM LANGEN FINISH.

SERVIER- UND SPEISEEMPFEHLUNG

DIESER WEIN SOLLTE GUT GEKÜHLT SERVIERT WERDEN. EIN PERFEKTES GLÄSCHEN FÜR EINEN HEISSEN SOMMERTAG, AUCH ALS BEGLEITER VON MEERESFRÜCHTEN, SALAT UND REISGERICHTEN. SIE SOLLTEN IHN JUNG TRINKEN.

FÜR VEGANER GEEIGNET

Jahrgang: 2015

Weinbauregion: D.O.Ca Rioja

Rebsorten: Tempranillo 100%

Alkohol: 13,5% vol.

PH-Wert: 3,4

Gesamtsäure: 5,6 g/l

Flüchtige Säure: 0,35 g/l

Restzucker: 1,6 g/l

Weitere Informationen unter:

interna@gonzalezbyass.es

Tel: +956 357 000

@BeroniaWines BeroniaWines

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino