



2021 Primer Rosé

Rioja DOCa, Marqués de Murrieta

Eine Rarität

Beschreibung:

Eine wahre Rarität, wird er doch ausschliesslich aus bestem Mazuelo Traubengut der Castillo Ygay Reblagen gewonnen

Degustationsnotiz:

Brillantes Lachsrosa mit granatroten Reflexen. Aromen von Sauerkirschen, Granatapfel und roter Apfelschale in der ausdrucksstarken Nase. Auch eine liebliche Note von roten Waldbeeren und getrockneten Rosenblättern. Saftige Steinfruchtaromen und eine feinherbe Note im jugendlich-frischen, facettenreichen Gaumenspiel. Die füllige Frucht wird von einem feinen Säurespiel und dezent mineralischen Noten getragen

Passt zu:

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Spanien

Region: Rioja

Produzent: Marqués de Murrieta

Bewertung(en): Parker 93/100, James Suckling 93/100, Score 19/20

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Rebsorte(n): 100% Mazuelo

Artikelnummer: 1063321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Primer Rosé

Rioja DOCa
Marqués de Murrieta

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Parker 93/100, James Suckling 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 100% Mazuelo
Trinkreife: Jetzt bis 2027
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren