

BIO


VEGAN



00206025 | 2025

RIBAS ROSAT

 Bodegas Ribas

 Spanien
Balearn Mallorca

 trocken

 Manto Negro, Callet



BODEGUES

RIBAS

des de 1711

ARTIKELBESCHREIBUNG

Auf der Suche nach dem reinen Charakter der einheimischen Rebsorte Mantonegro erkennen wir im Geruch rote Früchte. Eine schonende Behandlung der Trauben und das direkte Pressen der ganzen Trauben ermöglichen es, zusätzliche Aromen zu erhalten, die die roten Früchte ergänzen, wie zarte frische Noten von tropischen Früchten und Zitrusfrüchten.



Speiseempfehlungen

Pasta
Sushi & Co



Serviertemperatur

7.0 °C bis 13.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe IGP Vi de la Terra Mallorca

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rosé

Gärung im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

Biokontrollstellennummer ES-ECO-013-IB

EAN Flasche / EAN Karton 8437009241028
28437009241022

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste Bio- Trauben, Säureregulatoren: Zitronensäure, Konservierungsstoffe & Antioxidantien: Schwefeldioxid

Energiegehalt 307 kJ / 73 kcal

Fettgehalt 0.0 g

gesättigte Fettsäuren 0.0 g

Kohlenhydrate 0.4 g

Zuckergehalt 0.4 g

Eiweiß 0.0 g

Salz 0.0 g

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Bodegas Ribas
07330 Consell, Illes Balears
ES



WEINBEREITUNG

Frühe Ernte der Mantonegro-Trauben aus unseren Weinbergen mit tieferen Böden, um frischere Weine zu erhalten. Manuelle Selektion der Trauben in der Kellerei, wobei diejenigen, die den Qualitätskriterien nicht entsprechen, aussortiert werden. Pressung bei sehr niedrigem Druck – maximale Ausbeute 55% – mit der geschlossenen Presse von Inertys, die die Primär- und Fruchtaromen dank des Schutzes vor Oxidation während der Pressung hervorhebt. Gärung mit eigener Hefe in Edelstahltanks bei 13-15°C für etwa 30 Tage.

PRODUZENTEN-INFO

Die Bodegas Ribas hat bereits eine 300 jährige Familienhistorie und soher die ältesten Rebbestände der Insel. Araceli Ribas und Ihr Bruder Javier predigen das Potential der authentischen Trauben Manto Negro und Callet. Ihr kompromisloser Einsatz rückt den Fokus anspruchsvoller Weinfreude auf die kleine Weinbauzone Mallorcas.

Im 18. und 19. Jahrhundert stellt die Familie Ribas Weine aus den Sorten lokalen Sorten Gargollassa, Fogoneu und Prensai her, die in den alten Kalksteintanks, den „cubs“ vergoren worden sind. Verkauft wurden die Weine als Fassware, doch der Markt brach wegen der Reblausplage ein. 1986 übernahmen María Antonia und Juana Ribas als erste Frauen in der Familienhistorie die Führung und stellten das Weingut auf den Verkauf von Qualitätsweinen um. Seit 2014 leiten Araceli und Ihr Bruder Xavier Servera Ribas, die Kinder von María Antonia, das Weingut und bilden heute die 10. Generation. Sie investieren viel in die Forschung für Umweltauswirkungen und nachhaltigen Anbau. Im ersten Schritt stellten sie die Landwirtschaft auf eine biologische Produktion um.