

ROSADO

 El Mesón

 Spanien
Rioja

 trocken

 75% Tempranillo, 25% Garnacha

BODEGAS EL MESÓN



ARTIKELBESCHREIBUNG

Tempranillo und Garnacha-Trauben bilden die Grundlage für diesen ungewöhnlich feinfruchtigen Rosé. Das herrliche Aroma erinnert an Waldbeeren, Erdbeeren und Holunderblüten. Im Geschmack ist er trocken und fruchtig mit einer harmonisch eingebundenen Säure.



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

sehr gut
1-2 Jahre

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rosé
Reifung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Synthetikorken
EAN Flasche / EAN Karton	8410537740720 8410537748221

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.0 %Vol
Säure	5.2 g/L
Restzucker	3.5 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Traube, Stabilisatoren (Gummiarabikum), Säureregulatoren (Weinsäure), Konservierungsmittel (ENTHÄLT SULFITE)
Energiegehalt	310 kJ / 74 kcal
Fettgehalt	0.1 g
gesättigte Fettsäuren	0.1 g
Kohlenhydrate	2.0 g
Zuckergehalt	0.4 g
Ballaststoffe	0.0 g
Eiweiß	0.2 g
Salz	0.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	El Coto de Rioja S.A. 01320 Oyon-Alava ES

BODEGAS EL MESON



PRODUZENTEN-INFO

Die Bodegas El Mesón im Rioja-Alavesa sind sehr traditionell orientiert. Man verwendet ausschließlich die Rioja-typische Tempranillo-Traube für die Rotweine, welche sich ausnahmslos durch eine lange Fassreife auszeichnen. Die Weine sind von hoher Qualität und bestechen mit den typischen Geschmacksnoten eines traditionell ausgebauten Spitzenriojas.

Die Bodegas El Mesón im Rioja-Alavesa sind sehr traditionell orientiert. So verwendet man bei El Mesón ausschließlich die Rioja-typische Tempranillo-Traube für die Rotweine, welche sich ausnahmslos durch eine lange Fassreife auszeichnen. 10.000 Fässer aus amerikanischer Eiche lagern dafür in den Kellern von El Mesón. Die Weine der Bodegas El Mesón sind von hoher Qualität und bestechen mit den typischen Geschmacksnoten (Vanille, Röstaromen, Gewürze) eines traditionell ausgebauten Spitzenriojas.