



Luzianilla Rosé Ribera del Duero DO 2021

Dehesa de los Canónigos

| Тур | Rosé |
|---------------------|-----------------------------------------------|
| Herkunft | Spanien, Ribera del Duero |
| Produzent | Dehesa de los Canónigos |
| Ausschanktemperatur | 8-10°C |
| Alkoholgehalt | 14 % |
| Traubensorten | Albillo, Tempranillo |
| Ausbau | 7 Monate in französischen Eichenfässern |
| Passt zu | Apéro, Eintopf, Fisch, Pasta, Reisgerichte |
| Grösse | 75 cl |
| Jahrgang | 2021 |
| Artikelnummer | 95012415 |

Bemerkungen

Ein wunderschöner Rosé aus 75% Tempranillo und 25% Albillo Mayor. Die Trauben stammen von über 80 Jahre alten Rebstöcken, die im Besitz der Weinkellerei sind, veredelt wurden und aus biologischem Anbau stammen. Der Luzianilla Rosé wird auf traditionelle Weise hergestellt, durch spontane Gärung mit einheimischen Hefen und anschliessende 7-monatige Reifung in französischen Eichenfässern. Dieser Wein ist eine Hommage der Familie Sanz Cid an die Mutter der Familie, Maria Luz, die auch liebevoll Luzianilla genannt wird.

Degustationsnotizen

Schönes Lachsrosa. In der Nase extrem intensive und spannende Frucht und Mineralität. Am Gaumen perfekt abgestimmt mit einer optimalen Balance und schön eingebundener Säure. Wunderbar harmonsich. Ein genialer Rosé nicht nur zum Apéro, sondern auch zu allerlei Speisen.

Passt zu

Apéro, Fisch, Reisgerichten, Eintopf, Pasta.