

# **CAPITOL Rosé 2016**

## **REBSORTEN**

Tempranillo – Merlot

## **ALKOHOLGRAD**

12% vol.

## **ALLERGENE**

Enthält Sulfite



## **VERKOSTUNGSREPORT des Winzers**

Farbe erdbeerrosa mit sehr hellen lebhaften Tönen.  
Erdbeer- und Himbeernoten in der Nase.  
Am Gaumen intensiv mit leckerem Geschmack.  
Perfekte Harmonie zwischen Farbe, Aroma und Geschmack.

## **VERKOSTUNGSREPORT Guía Peñín (JG14)**

Farbe: himbeerrot, glänzend.  
Aroma: rote Früchte, blumig, ausdrucksvoll.  
Mund: kraftvoll, fruchtig, frisch.

## **Guía Peñín/ Kategorie: Sehr guter Wein!**

CAPITOL Rosé ist im spanischen Weinführer Guía Peñín mit 86/100 Punkten bewertet.

## **GASTRONOMIE**

Passt zu Pizza, Pasta, Fisch & Meeresfrüchte.

## **SERVIERTEMPERATUR**

10°-12°C

Weitere Infos, z.B. Weine richtig servieren finden Sie auf unsere Homepage:

<https://vinos-sangria.com/Wein-und-Sangria-richtig-servieren/>

## **GARANTIERTE HERKUNFT/ Denominación de Origen**

D.O. Tarragona (Spanien)

## **PRÄSENTATION**

FLASCHE: Antike Bordeauxflasche  
EAN-CODE: 8427221027531  
STOPFEN: Naturkork  
KARTON: 6 Flaschen (je 75 cl)

<https://www.vinos-sangria.com>

## **HERSTELLUNG**

Die beiden Rebsorten werden getrennt hergestellt. Kurze, aber intensive Mazeration des Mostes mit den Traubenschalen. Kontrollierte Gärung bei 17°C, um einen Wein mit einem fruchtig und aromatisch gekennzeichneten Charakter zu erhalten.

## **TEMPRANILLO**

Die Rebsorte Tempranillo ist eine sehr produktive Sorte, die sehr ausgewogene Weine mit nicht stark intensivem Rubinrot, mäßigem Alkoholgehalt, leichter Säure und frischen Aromen nach Waldbeeren hervorbringt. Man kann sagen, dass es die beste traditionelle Rebsorte ist, die wegen ihrer Produktion und Qualität geschätzt wird. Der Anbau der Tempranillo-Rebe erfordert viel Sorgfalt; am besten gedeiht sie an einem sonnigen Hang dessen Erde wenig gedüngt und bearbeitet wird. Das haben eigentlich fast alle Rebsorten gemein. Ihr Vorteil ist, dass sie spät austreibt und dadurch gegen den Frühjahresfrost wenig empfindlich ist. Dafür reagiert sie sehr empfindlich auf Trockenheit und Wind. Eine allzu trockene Erde ist für die Tempranillo-Rebe nicht geeignet.

## **MERLOT**

Wenn man von Merlot spricht, wird jeder hellhörig, denn es handelt sich um eine Wein-Entdeckung der letzten Jahre. Diese Rebe bringt Weine hoher Qualität und mit hohem Alkoholgehalt hervor, deren Persönlichkeit von aller Welt hervorgehoben wird.

Merlot-Weine altern gut, können aber auch als Jungweine getrunken werden und als Rosé sind sie ganz außergewöhnlich. Bei anderen Rebsorten ist das nur schwer möglich. Die Merlot-Weine sind mild, alkoholisch, aromatisch und leicht zu trinken. Rubinrot mit violetten Tönen erinnern sie im Mund an Kräuter und Gewürze. In der Nase spürt man Fruchtaromen wie etwa nach Pflaume. Die Rebsorte verträgt die Holzreife sehr gut, die ihr eine ausgewogene Nase, mit Körper und eine rötliche Farbe mit Orangetönen verleiht. Man könnte sagen, der Merlot ist für alles geeignet. Für den Weinbau ist es von der Produktion, der Qualität und vom Preis her gesehen die interessanteste Rebsorte, obwohl nicht jeder Boden für den Merlot-Anbau ideal oder geeignet ist. Kompakte Böden können zu einem Verrieseln der Blüte führen und daher sollte man diese Rebe nicht auf solchen Böden anbauen.

**Sehr gute bis exzellente spanische prämierte Qualitätsweine & Sangría La Dama DELUXE sicher zu einem günstigen Preis online bestellen oder ab Lager Berlin kaufen:**



<https://www.vinos-sangria.com>