



Monastrell Rosé

Casa Los Frailes

Monastrell ist eine alte Rebsorte, die auch Mataro oder Mourvèdre genannt wird und die Basis für diesen hinreißend zugänglichen Rosé bildet. Sie wird dort angebaut, wo es trocken und heiß ist, denn für echten und falschen Mehltau ist die Rebsorte sehr empfänglich.

Ein fröhlicher, fruchtbetonter und authentisch mediterraner Rosé aus biodynamischem Anbau zum Wein-macht-Freude-Preis. Attraktiv leuchtend in der Farbe, angenehm frisch und leicht im Alkohol, im Duft zarte rote Beeren. Eine wunderbare Begleitung zu mediterraner Küche oder guten Gesprächen im Freien. Zuverlässig für Gäste, ein echter Sommerwein!

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2029+

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Betontank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Keine Schwefelbeigabe

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

0,75l

SVR25200



www.weinhalle.de