

Los Frailes Rosado »Monastrell«

Casa Los Frailes

Der besondere Reiz dieses außergewöhnlich preiswerten Rosés aus Valencia? Zu unverschämt günstigem Preis seriöse biodynamische Bewirtschaftung. Und die Eleganz und Finesse eines guten Provence-Rosés aus Direktpressung, die der günstige Preis keinesfalls vermuten läßt.

Gekeltert aus der Rebsorte Monastrell, die in Frankreich Mourvèdre heißt und dort z. B. dem berühmten Bandol-Rosé Charakter und unverwechselbares Profil verleiht.

Seine blaßorangene Farbe führt zu einem erfrischend würzigen Wein mit geschmeidig weichem Mundgefühl. Trotz milder, perfekt integrierter Säure besitzt er mundwässernde Frische. Die Rebsorte sorgt für wohltuend geschmeidige Textur, die Höhenlage der Reben garantiert Frische und hält den Alkohol in Zaum, die tiefgründig sandigen Böden sorgen für ein duftig florales Aroma, das an blühende Blumen erinnert.

Erstaunlich guter Rosé zum verblüffend günstigen Preis. Und das bei Lese von Hand, denn die Reben sind Buschreben, können also nicht maschinell geerntet werden.

Nach der Gärung, die hier mittels aromaneutraler Reinzuchthefe erfolgt, bleibt der Wein bis zur Füllung auf der Feinhefe liegen, die immer wieder aufgeschlagen wird. Ein Procedere, das ihm geschmeidig weiche Textur im Mundgefühl verleiht, die voller Frische und Würze steckt. Ein verblüffend hochwertiger Rosé, der dem Portemonnaie Freude macht.

Alkohol: 12,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2027+
Restzucker: 0,9
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Betontank
Boden: Moräne mit Kalk
Besonderes: Minimale Schwefelung |
Dekantieren: 1
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,45

0,75l
SVR25200

K&U
www.weinhalle.de