



FERRERET GIRÓ ROS

REINSORTIG UND AUTOCHTHON 100% GIRÓ ROS. WEISSWEIN MIT GÄRUNG UND 3 MONATE REIFUNG IM FRANZÖSISCHEN EICHENBARRIQUE.

VI DE LA TERRA MALLORCA

REBOSORTEN

Giró Ros

HERSTELLUNGSPROZESS

Die Lese der autochthonen und kürzlich wiederentdeckten Rebsorte Giró Ros erfolgt von Hand in der zweiten Augushälfte, in den ersten Morgenstunden, damit die Trauben unter optimalen Bedingungen in das Weingut gelangen. Die Trauben werden im Kühlraum bei 0°C aufbewahrt.

Es erfolgt eine 12 stündige Mazeration mit der Schale in der pneumatischen Presse um die Extraktion der Aromakomponenten zu begünstigen.

Statische Entschleimung und Beginn der alkoholischen Gärung in Edelstahltanks.

Der Wein wird in Barriquefässer aus französischer Eiche umgefüllt, wo er drei Monate auf der eigenen Hefe reift.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Hellgelb mit grünlichen Reflexen. Sauber und glänzend.

Im Mund am Anfang erscheinen Aromen von weißen Früchten mit Balsamico und Mandelnoten, welche sich zu parfümierten Noten entwickeln, die an aromatische Kräuter und florale Anklänge erinnern, aufkommende tropische Noten.

SERVIEREN UND KOMBINIEREN

Servieren zwischen 7 und 8°C.

Empfohlen zu Reis, Fischgerichte und sogar zu weissem Fleisch.

