



Pedra de Binissalem

PEDRA DE BINISSALEM ROSAT

UNSER EKOLOGISCHER ROSÉ HERGESTELLT MIT MANTONEGRO
UND CABERNET SAUVIGNON



D.O. BINISSALEM-MALLORCA

REBSORTEN

Mantonegro und Cabernet Sauvignon

HERSTELLUNG

Die Weinlese der für diesen Wein benutzten Rebsorten findet Ende August per Handlese beider Sorten in der Finca Sa Pareteta, in den frühen Morgenstunden, statt, damit die Trauben in optimalen Konditionen in die Weinkellerei gelangen.

Diese Rebsorten machen 24 Std in Kühlbehälter bei 2°C Maische mit der Schale bis zum Erhalt dieser intensiven Farbe und Aromen..

Kontrollierte Fermentation bei etwa 14° C in Edelstahlbehälte und anschließende Abfüllung in Flaschen

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Rote Himbeerfarbe. Sauber und glänzend.

Aromen nach Früchten, Kirschen, Kirschlikör, Himbeeren. Reife Erdbeernoten, Zitrus und reife Ananas.

Frisch und ausgewogen im Mund. Leichte und geschmeidige Geschmacksentwicklung. Im Mund angenehmer, nach reifen Früchten, Stachelbeeren und Erdbeeren, langanhaltender Abgang.

SERVIEREN UND KOMBINIEREN

Bei zwischen 4 y 16°C.

empfohlen zu halbgereiftem Käse, Reis, weissen Fleischgerichten und Fisch.

