

Malvanegra Rosado / Bodega Ferrán Díez

Herkunft:	Valladolid / D.O. Cigales (Spanien)
Traubensorten:	90% Tempranillo, 10% Sauvignon Blanc und Verdejo
Ausbau:	Imahltank.
Alkohol:	13% vol.
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:

Kräftiges und intensives „Rosado-Rot“.

Nase:

Die Nase wirkt fruchtbetont und einladend, mit einem klaren Fokus auf saftige, reife Erdbeeren, die den ersten Eindruck prägen. Dahinter entfaltet sich eine dunklere Beerenfrucht mit Noten von Brombeeren und Waldfrüchten, die dem Bouquet mehr Tiefe und Struktur verleihen. Zarte florale Nuancen sorgen für Eleganz, während ein feiner Hauch exotischer Früchte dem Aromenspiel eine überraschende, lebendige Frische gibt. Insgesamt zeigt sich die Nase harmonisch, fruchtig und sehr zugänglich.

Mund:

Am Gaumen zeigt sich der Wein frisch und lebendig im Auftakt, zugleich weich und angenehm zugänglich in seiner Textur. Er wirkt trocken und klar definiert, ohne jegliche süssliche Anmutung, was seine Frische zusätzlich unterstreicht. Die Säure ist präsent, dabei aber moderat und gut eingebunden, wodurch eine ausgewogene und harmonische Struktur entsteht. Der Abgang ist dabei überraschend lang und anhaltend, mit einer frischen, eleganten Nachwirkung, die angenehm im Gedächtnis bleibt.

Trinkempfehlung

Ideal zu Nudel- und Reisgerichten, gegrilltem Gemüse, Meeresfrüchten sowie zu Käse.

Ausschanktemperatur: 10° C / Wein kühl servieren!