



Art.-Nr.: 30500

## VIÑA ZORZAL GARNACHA ROSÉ

<b>KATEGORIE</b>	Neu im Sortiment
<b>REBSORTEN</b>	Garnacha Tinta
<b>HERKUNFT</b>	Spanien
<b>ANBAUREGION</b>	Navarra
<b>GESCHMACKSRICHTUNG</b>	trocken
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Denominación de Origen Protegida (DOP)
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	13,5 % Vol.
<b>RESTSÜßE</b>	1,1 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	5,3 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	8-10
<b>VERSCHLUSS</b>	Naturkorken
<b>AUSBAU</b>	100% Garnacha

### BODEN

Kontinentales Klima, hohe Temperaturen Trockenheit im Sommer, große Wetterunterschiede zu Tag und Nacht bzw. Sommer und Winter. Die Weinberge wachsen in der Gegend von Fitero auf Kalk- und Kiesböden.

### BESCHREIBUNG

---

VIÑA ZORZAL | SPANIEN | NAVARRA



Die Trauben werden von Hand geerntet. Nach einer kurzen Mazeration bei 8° C vor der Gärung, wird der freilaufende Most in den Tank befördert. Die alkoholische Gärung läuft bei kontrollierten 18° C in 15.000-Liter-Edelstahltanks ab. Eine kurze Lagerung auf der Feinhefe verleihen dem Wein Körper und Struktur.

Brillantes Himbeer-Rosa im Glas. In der Nase ist er klar und präzise, mit zarten blumigen Noten, Erinnerungen an Waldbeeren und den für die Garnacha Traube typischen Erdbeernoten. Am Gaumen zeigt er sich sehr saftig von lebendiger Frische. Der Abgang ist für einen Rosé verhältnismäßig lang. Schön zu rohem, gedünstetem oder gegrilltem Gemüse und Reisgerichten.