

TALVIN ROSÉ 2021



WEINBEREITUNG Schonende Behandlung der Weinreben mit natürlichen Produkten. Achtsame, die Biodiversität fördernde Bearbeitung der Böden, um die Resistenz und Gesundheit der Weinstöcke zu gewährleisten.

Lesegut wird in Kühlkammern bis zu 12 Stunden gelagert, um Aromen zu bewahren und Oxidation während des Entrappens zu vermeiden. Manuelle Selektion der Trauben vor Entrappen und Quetschen.

Maischestandzeit: 6-12 Stunden in Edelstahlbehältern bei 4-6 °C Eigenatmosphäre.

Gärung des Saftes in Edelstahltanks bei 16°C.

Nach der Gärung wird der Wein bei kühler Temperatur gelagert. Filtrierung des Weins erst kurz vor Flaschenabfüllung.

AUSBAU 6 Monate auf der Hefe.

FARBE Blasser Lachs.

DUFT Aromen von reifen Birnen, frischer Himbeere, mit Noten von würzigem Ingwer.

GESCHMACK Am Gaumen elegant, cremig und würzig mit schöner Komplexität und Nuancen, die an rote Früchte und Kumquats erinnern.

SPEISEEMPFEHLUNG Alleine zu genießen oder als Begleiter zu frischen Meeresfrüchten und Gerichten mit asiatischem Einfluss.



HERKUNFT	Mallorca, Spanien
APPELLATION	Vi de la Terra Mallorca
WEINLESE	per Hand
REBSORTEN	Manto Negro (60%), Callet (38%), Syrah (2%)

ALKOHOL	13 % vol
PH-WERT	3,35
SÄURE	4,5 g/L
RESTZUCKER	0,3 g/L
ALLERGENE	Enthält Sulfite

LAGERUNG	2 Jahre
ABFÜLLUNG	0,75 L
VERPACKUNG	6 Flaschen/Karton