

Duque de Montebello, Monastrell Rosado, süß

Spanien | 2025 | süß

Beschreibung

Mit seiner intensiven, leuchtenden Farbe zieht dieser Rosé sofort alle Blicke auf sich – er weckt Erinnerungen an sonnige Tage, mediterrane Leichtigkeit und Urlaubsstimmung. In der Nase entfaltet sich ein verführerisches Aroma von reifen Himbeeren, saftigen Erdbeeren und dunklen Kirschen. Eine dezente, würzige Nuance verleiht dem Wein eine besondere Tiefe – charakteristisch für die Rebsorte Monastrell. Am Gaumen präsentiert er sich harmonisch und ausgewogen: Frisch und fruchtig mit einer feinen Süße, die dem Wein eine angenehme Weichheit und einen runden Abgang verleiht. Perfekt für genussvolle, entspannte Momente.

Wussten Sie schon?

Monastrell ist eine der ältesten Rebsorten des Mittelmeerraums und wurde vermutlich schon vor über 2.000 Jahren von den Phöniziern nach Spanien gebracht. Besonders wohl fühlt sie sich in der heißen Region Jumilla im Südosten Spaniens, wo sie auf kargen Böden und unter großer Hitze bestens gedeiht. Die Rebsorte liefert kraftvolle, dunkle Rotweine mit Aromen von Beeren, Gewürzen und mediterranen Kräutern. Im Rosé zeigt sie ihre frische, fruchtige und angenehm würzige Seite.

Passt zu:

Dieser Rosé ist ein vielseitiger Begleiter zu sommerlichen Gerichten: Er harmonisiert hervorragend mit gegrilltem Gemüse, mediterranen Antipasti oder einem leichten Salat mit Ziegenkäse und frischen Erdbeeren. Auch zu einer aromatischen Paella oder einer feinen Fischpfanne mit frischen Kräutern entfaltet er sein volles Genuss-Potenzial.

TECHNISCHE DATEN

JAHRGANG:	2025	LAND:	Spanien
REBSORTE:	Monastrell	KATEGORIE:	Roséwein
GESCHMACK:	süß	TRINKREIFE:	jung genießen
ALLERGENE:	enthält Sulfite	INHALT:	0,75 L
RESTZUCKER:	93,4 g/l	SÄURE:	3,8 g/l
ALKOHOL:	10% vol	TRINKTEMPERATUR:	gekühlt

