



Art.-Nr.: 30159

## CASA ROJO HARU

<b>REBSORTEN</b>	Monastrell
<b>HERKUNFT</b>	Spanien
<b>ANBAUREGION</b>	Murcia
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Denominación de origen (DO)
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	13,5 % Vol.
<b>RETSÜßE</b>	2,3 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	5,3 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	8-10
<b>VERSCHLUSS</b>	Naturkorken
<b>EAN</b>	436546822462
<b>AUSBAU</b>	100% Tempranillo

### BODEN

Kontinentales Klima. Trauben aus Weinbergen auf 800 Metern Höhe mit sandigen Lehmböden an den kühleren Hängen.

### BESCHREIBUNG

Diese Cuvée wird nach dem Saignée (frz. für Aderlass) Verfahren produziert. Diese Methode zur Rosé Herstellung, ist besonders auf Qualität und schonende Verarbeitung des Traubenmaterials ausgerichtet, denn anders als beim normalen Pressvorgang roter Trauben, wird hierbei reife Rotweinmaische für einige Stunden oder Tage im Gärbehälter ruhen gelassen. Durch das Eigengewicht der Trauben erfolgt dabei eine schonende Entsaftung der Beeren. Aufgrund des längeren Kontakts mit der Beerenschale, sind diese Moste farbstärker und aromatischer als normale Rosé Pressmoste. Auch der Reifegrad der hierbei verwendeten Trauben ist höher als bei sonstigen Rosés, man könnte auch sagen, dass Rosé de Saignée ein Nebenprodukt der Rotweinproduktion ist. HARU (japanisch: Frühling) ist ein neuer blumiger Rosé aus Tempranillo Trauben.

CASA ROJO | SPANIEN | MURCIA



Auf den ersten Blick zeigt dieser Rosé eine erdbeerrosa Farbe. Intensive und anhaltende Nase, in der die Noten von roten Früchten mit weißen Blumen und einem Hauch von Pfirsich umhüllt sind. Im Mund manifestiert sich die Reifung auf der Hefe deutlich und verleiht dem Wein eine Seidigkeit, die Erdbeere und Zitrusfrüchte integriert. Der Wein ist lang und anhaltend am Gaumen mit einem guten Abgang. Ein sehr balancierter Wein mit guter Länge und cremiger Struktur.