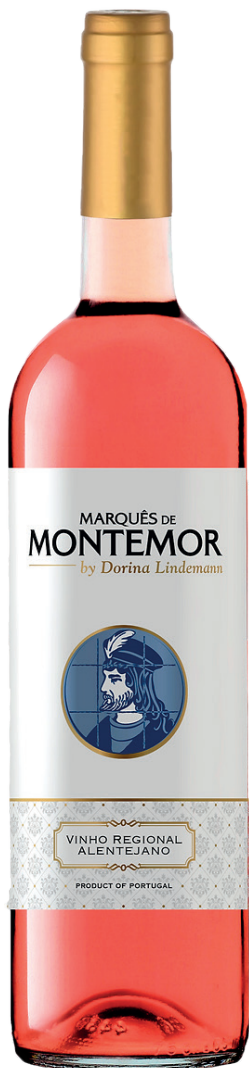




MARQUÊS DE MONTEMOR ROSÉ

Quinta da Plansel | Montemor-o-Novo



Herkunft	Alentejo Portugal
Produzent	Quinta da Plansel Montemor-o-Novo
Traubensorte	70% Castelão 30% Aragonez
Vinifikation	Die Gärung erfolgt in kleinen Edelstahlbehältern bei einer Temperatur von 14°C für etwa 4 Wochen.
Farbe	Lachsrosa
Aroma	Frischer und fruchtiger Rosé, hellfarbig und reich im Bukett. Am Gaumen findet man Eindrücke von Erdbeeren, Himbeeren und auch einen Hauch Melone.
Charakter	Er hat intensive Aromen von Himbeeren und Erdbeeren. Am Gaumen ist er ein frischer Wein, sehr weich und mit einem eleganten und sehr fruchtigen Abgang
Passt zu	Ein leichter Rosé der zu jeder Gelegenheit serviert werden kann.
Ausschanktemperatur	9° - 11° Grad
Lagerfähigkeit	1 - 2 Jahre