



Rosé – Grenache | Mourvèdre | Cinsault Eikendal Vineyards, Südafrika



Herkunft:	Wine of Origin Stellenbosch
Produzent:	Eikendal Vineyards, Stellenbosch
Traubensorte:	Grenache, Mourvèdre, Cinsault
Vinifikation:	Gärung in Edelstahltanks. Zucker: 2.8 g/l Säure: 5.2 g/l pH: 3.46 Alkohol: 12.5 vol. %
Farbe:	Tiefes Dunkelrot
Charakter:	Ein wunderschöner, heller Rosé mit viel Frische, Erdbeeren und Himbeeren in der Nase. Am Gaumen zeigt sich der Rosé klar und finessenreich. Die Säure ist fein gezogen und verbindet sich mit der süßlichen Frucht. Die perfekt gereiften Merlot-Trauben verleihen diesem Wein eine tolle Leichtigkeit.
Passt zu:	Pasta! Pasta! Egal, ob mit Tomaten, Pilzen, Rucola, Käsesosse oder Ragout zubereitet: Rosé passt immer. Geflügel, Aufläufe und Krustentiere.
Trinktemperatur:	15° - 18° C
Lagerfähigkeit:	4-6 Jahre