

MAS OLIVERAS



Mas Oliveras

Spanien

Catalunya



2024 ROSADO
Catalunya D.O.

Weingut

Seit mehr als 100 Jahren ist die Bodega Ramón Roqueta ein ganz wesentlicher und bedeutender Produzent hochwertiger Weine der DO Catalunya. In der Nähe von Manresa, im hügeligen Hinterland von Barcelona, liegt die schmucke und traditionsreiche Bodega, die heute vom Urenkel des Gründers, Valentin Roqueta, sehr erfolgreich geleitet wird. Zum gleichen Unternehmen gehören auch die von Parker mit bis zu 95 Punkten hochbewerteten Weine Abadal aus der angrenzenden Edel-Region Pla de Bages. Der Önologe des Hauses, Joan Soler, versteht sich nicht nur auf renommierte Spitzenweine, sondern glänzt ebenso mit erstklassigen Gutsweinen, die nach einem kleinen Hofgut namens Mas Oliveras benannt sind. Der Weißwein aus Macabeo und Chardonnay zeigt klare Fruchtnoten und der Rosé aus Cabernet Sauvignon birgt ein Potential, was man für diesen Preis sicherlich nicht erwartet. Für den perfekt harmonischen Tempranillo mit 3 Monaten Barriquereifung hat Joan Soler auf der Mondial in Brüssel sogar eine Silbermedaille unter den besten Tempranillo-Weinen eingeheimst. Mas Oliveras ist neu in Deutschland auf dem Markt und eine seltene Top-Empfehlung im Bereich preisgünstige Weine mit ungewöhnlich guter Qualität.

Tipp

Ein wunderschöner, mit feinen Fruchtnoten ausgestatteter Rosé zum günstigen Preis. Samtig weich, nicht zu trocken, schön süffig. Ideal für Sommer, Garten, Barbecue.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 277 kJ / 66 Kcal
Kohlenhydrate: 0,65 g

davon Zucker 0,15 g

Zutaten: Traube, Konservierungsmittel (Schwefeldioxid, Kaliummetabisulfit), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure), Stabilisator (Metaweinsäure, Gummi arabicum)

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	Catalunya DO
Alkoholgehalt:	12.00 % Vol.
Restzucker:	0.25 g/l
Säure:	3.15 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Catalunya
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta

Vinifizierung

Die Trauben werden von Hand geerntet, und möglichst rasch in die Kellerei gebracht. Nach dem teilweisen Entrappen werden die Trauben gemischt und nach einigen Stunden gepresst. Die Vergärung erfolgt kühl bei etwa 18° C in Edelstahltanks.

Sensorik

Frisch fruchtig, leichter Duft nach Himbeeren und Kirschen, beschwingt und spritzig

Passt gut zu

auf der Terasse

Lagerfähig

3 Jahre