



Cramele Recaș



Soi:	Roze
An:	2025
Volum alcool:	11 %
Aciditate:	4,55 g/l
Clasificare/zahăr:	Demidulce (26,5 g/l rest de zahăr)

| Viticultură și Vinificație |

Schwaben Wein Rosé este realizat din mustul extras din struguri roșii, după o perioadă de macerație scurtă în prezența pielețelor. Procesul continuă cu fermentația acestui must roze în cuve de inox cu temperatură controlată și o selecție de drojdii pentru a asigura prospețimea. Sunt utilizate mai multe soiuri autohtone și internaționale, iar culoarea vinului, roz somon, denotă arome proaspete și elegante. Fermentația este oprită la aproximativ 30 g/l zahăr rezidual pentru a accentua aromele fructate rezultate și pentru a obține un roze demidulce perfect echilibrat.

| Note de Degustare |

Culoare roz-somon, de intensitate medie. Arome de fructe roșii (căpșuni, zmeură), dense și persistente. Aciditate bună, ce se îmbină perfect cu senzația de dulce, păstrând caracterul dinamic al vinului.

| Recomandăm acest vin cu |

Brânză cu chimen; Cașcaval tip Edam sau Maasdam; Ostropel de pui; Tocăniță de cartofi; Plachie de pește;
Deserturi precum: înghețate, cheese cake și tarte de fructe;

| Temperatură servire/consum |

8/10 °C

| Vinificatori |

Hartley Smithers

Nora Iriate



750ml