



CRAMELE RECAȘ



Soi:	Roze
An:	2025
Volum alcool:	11 %
Aciditate:	4,9 g/l
Clasificare/zahăr:	Demi-sec (10 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 10 g/l rest de zahăr pentru a păstra un maxim de prospețime și intensitate aromatică.

| Note de Degustare |

Culoare roz-somon, briliant. Arome de fructe roșii: frăguțe, zmeură, merișoare. Corp suplu, aciditate superbă cu un final fructos și de-alterant.

| Recomandăm acest vin cu |

Peste de apă dulce la grătar ; Ostropel de pui; Tocăniță de cartofi; Plachie de pește;

Deserturi precum: înghețate, cheesecake și tarte de fructe;

| Temperatură servire/consum |

8/10 °C

| Vinificatori |

Hartley Smithers

Nora Iriate



750ml