

## *'Lerín' Vino Rosado DO* *Bodegas Alconde*

Die Geschichte der Kellerei, die ihren Sitz direkt im Herzen Navarras hat, begann im Jahre 1956, als eine Gruppe von Kleinerzeugern der Region Lerin beschloss, sich zusammenzuschließen. Überzeugt von den Möglichkeiten ihrer Weinberge riefen sie ein Projekt ins Leben, das sich insbesondere der Herstellung und Vermarktung von Qualitätsweinen widmen sollte. Durch gemeinsame Nutzung ihrer Weinberge, enge Zusammenarbeit und Anwendung traditioneller, über Generationen vermittelter Weinbautechniken setzten diese Unternehmer die Grundsteine für die heutige Bodegas Alconde. Jahr für Jahr wurden Qualität und Präsentation verbessert, was zahlreiche Auszeichnungen zur Folge hatte. Das Ziel ist, weiterhin hochwertige und authentische Qualitätsweine zu erzeugen und das in Kombination mit einem modernen Keller und traditioneller Verfahrenstechnik.

<b>Jahrgang:</b>	2017
<b>Anbaugebiet:</b>	Navarra / Spanien
<b>Rebsorte:</b>	100 % Garnacha Tinto
<b>Alkohol:</b>	13,5 % Vol.
<b>Lagerdauer:</b>	1 - 2 Jahre
<b>Restzucker:</b>	2,2 g/l
<b>Säure:</b>	5,6 ‰
<b>Serviertemperatur:</b>	10 - 12 °C
<b><u>Allergenhinweis:</u></b>	enthält Sulfite



**EAN-Code Flasche:** 8 413 393 030 110

Art. 92069

**Charakteristik:** Aus Trauben alter Garnacha-Reben keltern Bodegas Alconde einen himbeerrot leuchtenden Rosado voll jugendlicher Frische. Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren und Johannisbeeren bestimmen das Bouquet. Am Gaumen saftig, fruchtig und ausgewogen mit langem frischem Nachhall.

**Passend zu:** Ente, Gans, Lammrücken mit Grilltomaten, Cous-Cous