

# Randemar rosé 2015



rebsorten: **85,5% cabernet sauvignon, 9,2 % syrah, 3,5 % merlot und 1,8 % manto negro**  
alkoholgehalt: **14%**  
flaschen: **0,75 l**  
allergenhinweis: **enthält sulfite**



bodenart: **call vermell – kalkhaltige lehmerde**  
anbaugebiet: **westliche inselmitte**  
niederschlagsmenge: **450-500 mm/jahr**  
inverkehrbringer: **celler tianna negra - antonio nadal, s.a.**  
**camí des mitjans (parc. 67 – pol. 7)**  
**07350 binissalem - mallorca**

## herstellung

Nach dem Entstielen beginnt die vorfermentive Mazerierung bei niedrigen Temperaturen in Edeltanks. Nach Erreichen der erwünschten Extraktion wird der Most überführt zur alkoholischen Gärung bei kontrollierter Temperatur.

## geschmack

Gute aromatische Intensität mit deutlicher Dominanz von roten Früchten. Am Gaumen frisch mit perfekt integrierter Säure. Dieser Wein lässt sich angenehm leicht und gut trinken, mit Nuancen von Erdbeere und Himbeere.

## aussehen

Helles Erdbeerrot mit rosa Reflexen.

## speiseempfehlung

Vorspeisen und Pizzen.