

Capaia Rosé 2018

Dieser Rosé wurde durch die Methode der "direkten Presse" hergestellt.

Mit einer Rebelmaschine wurden die Beeren von den Rappen entfernt, und direkt in die Presse gegeben. Die Beeren wurden sanft gepresst und mit konstanter Kohlendioxid-behandlung wurde eine minimale Oxidation erreicht.

Durch eine kurze und sanfte Pressung wurde nur der Vorlaufmost, und das äussere Fruchtfleisch gewonnen. Das Resultat: ein leuchtender, lebendiger Wein mit einer satten ansprechenden Farbe.

Die Nase zeigt Himbeer- und Erdbeer-noten, mit einem Hauch von Wuerze. Erfrischend und mit einem schlanken Körper, ausgewogen mit frischer Säure, wird dieser Wein zu einem Hochgenuss.



Artikel Nr. 298400 18 (6 Flaschen 750ml)

Jahrgang 2018

Anbaugebiet Philadelphia, South Africa

Produzent Capaia

Rebsorten 92% Merlot
8% Sauvignon Blanc

Alkohol 12.5 % vol

Restzucker 1.1 g/l

Säure 5.6 g/l

Freies SO² 25 mg/l

Gesamtgehalt SO² 82 mg/l

pH 3.38

Empfohlene Trinktemperatur 10 °C

Reifepotential/Trinkreife innerhalb 2-3 Jahren