



2019 3055 Rosé, Biologisch

Hersteller: Jean Leon
ARTIKEL-NR. 36771



Vinifikation/Ausbau:

Biologischer Anbau. Die über 50 Jahre alten Pinot Noir Rebstöcke wachsen im oberen Penedès auf 500 Meter Höhe. 15-20 Tage Vergärung im Edeltank.

Charakter:

Rosé mit charakteristisch blassrosa Farbe, der sich durch seine belebende Frische und Eleganz auszeichnet. In der Nase ausgeprägte Noten von Erdbeeren, Kirschen und weißem Pfirsich sowie ein Hauch von Orangenblüten. Am Gaumen frisch mit ausgewogener Säure und langem Abgang. Die Nummer 3055 bezieht sich auf Jean Leons Taxi-Nummer in New York und steht für den Mann hinter der Legende: einem Idealisten, der seinen Traum verwirklicht hat, das berühmteste Restaurant in Hollywood zu eröffnen und seinen eigenen namensgebenden Wein zu kreieren.

STECKBRIEF

Artikel-Nr.	36771
Jahrgang	2019
Geschmack	trocken
Weinstil	frisch & mineralisch
Anbauregion	Penedes
Land	Spanien
BIO-Produkt	BIO-Produkt nach CH-Bio-006
Rebsorte	100% Pinot Noir
Füllmenge	750 ml
Trinktemperatur	8° - 10° C
Alkoholgehalt	12 % Vol.
Lagerpotential	2019 - 2022
Hersteller	Jean Leon
Appellation	DO
Passt zu	Gemüse, Braten, Pasta, weisses Fleisch, Hartkäse