



**MAX PIEHL**  
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

## Goyenechea Merlot Rosé



<b>Name:</b>	Goyenechea Merlot Rosé
<b>Artikel Nr.:</b>	12271
<b>Hersteller:</b>	Goyenechea
<b>Herkunft:</b>	Argentinien
<b>Region:</b>	San Rafael
<b>Rebsorte:</b>	100% Merlot
<b>Farbe / Art:</b>	rosé
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Inhalt:</b>	0.75 Liter
<b>Jahrgang:</b>	2024
<b>Enthält:</b>	Sulfite
<b>Alkoholgehalt:</b>	13,0%
<b>Beschreibung:</b>	Dieser frische, trockene Rosé Merlot hat eine leichte Restsüße. Er entwickelt am Gaumen einen intensiven Geschmack nach zerstoßenen Erdbeeren. Fruchtig, frisch, lebendig, wunderbar zu trinken.
<b>Herstellung:</b>	Die Weinbereitung vereint Fachwissen mit weltweit bekannten modernen Technologien. Goyenecheas Ziel besteht darin, das Gleichgewicht zwischen Kosten und Qualität sowie zwischen Tradition und Technologie beizubehalten. Fermentiert in kalten Stahltanks ohne Holzausbau. Dieser frische, fruchtbetonte Roséwein wird jung abgefüllt.
<b>Herstellerinformation:</b>	Die aus Spanien stammende Familie Goyenechea befasst sich bereits seit 1869 in der 5. Generation mit qualitätsorientiertem Weinbau und ist damit eine der ältesten Kellereien des Landes. Heute gehören der Familie mehr als 120 ha im Ertrag stehende Weinbauflächen in Villa Atuel in der Provinz San Rafael/Mendoza. Die Weine werden mit modernster Kellertechnik ausgebaut, in der Bodega abgefüllt und finden seit vielen Jahren höchste Anerkennung in der ganzen Welt.
<b>Servierempfehlung:</b>	Zu Meerestieren, süßen Desserts oder auch gern allein getrunken. Kühl zu servieren bei 10-12°C.
<b>Analysewerte:</b>	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: 6,6 g/l Säuregehalt: 4,8 g/l
<b>Lagerfähigkeit:</b>	ca. 3 Jahre