



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

"Aragosta" rosé DOC



Name:	"Aragosta" rosé DOC
Artikel Nr.:	1273
Hersteller:	Santa Maria La Palma
Herkunft:	Italien
Region:	Sardinien
Rebsorte:	60% Cannonau, 20% Cagnulari, 20% Cabernet Sauvignon
Farbe / Art:	rosé
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2025
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	12,5%
Beschreibung:	In der Farbe glanzklares, lebhaftes Rosérot. Das Bouquet ist frisch, edel, mit angemessener Intensität, fein, mit leichtem Duft nach Rosen und Waldfrüchten. Im Gaumen trocken, leicht zu trinken, lebhaft und gleichzeitig harmonisch, angenehm fruchtig mit zartem, charakteristischen Nachhall.
Herstellung:	Alle Trauben stammen aus dem Gebiet Alghero. Die Weinbereitung erfolgt in Edelstahl tanks bei kontrollierter Temperatur ohne den Einsatz von Eichenholzfässern. Die Rebsorten werden getrennt vinifiziert und erst nach der Gärung verschnitten. Der Wein wird jung und frisch abgefüllt und zum Verkauf freigegeben.
Herstellerinformation:	In den 1950er Jahren wurde im Einklang mit den landwirtschaftlichen Entwicklungsprogrammen ein ausgedehntes Gebiet, das ursprünglich als Weideland genutzt worden war, zur Bewirtschaftung mit Rebstöcken freigegeben. Mit der Ansiedlung von Familien auf freien Flächen wurden die für Boden und Klima jeweils besten Kulturarten ermittelt. So zeigte sich schon bald die hervorragende Eignung dieser malerischen Landschaft zwischen dem Golf von Alghero und der Bucht von Porto Conte für den Qualitätsweinbau. Bereits in den ersten Jahren konnte ein ansprechender Wein erzeugt werden, der nicht nur auf dem lokalen Markt, sondern auf der gesamten Insel wachsenden Anklang fand. Der Erfolg motivierte die Weinbauern zur Gründung einer eigenen Kellereigenossenschaft im Herzen des Anbaugesbietes in der Ortschaft Santa Maria la Palma, die der Kellerei auch ihren Namen gab. Die Cantina Santa Maria La Palma hat heute rund 350 Genossenschaftsmitglieder und exportiert seine Weine in eine Vielzahl von Ländern.
Servierempfehlung:	Serviertemperatur 8-10°C. Ein hervorragender Begleiter zu Antipasti und Fisch sowie Suppen, hellem Fleisch und Weichkäse.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,5% Restzucker: 4,8 g/l Säuregehalt: 5,5 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 2 Jahre