

# Der Weinpass

## Ihr Überblick vom Ursprung zum Genuss

### Roséwein · Mas Donis Rosat · Spanien

**Produzent:** Celler de Capçanes

**Rebsorte/n:**

90% Garnacha > autochton, rot  
10% Merlot > international, rot

**Herkunftsbezeichnung:** DO Montsant, Spanien **Jahrgang:** 2020

**Weintyp / Charakteristik:**

Trockener, junger frischer Roséwein für den baldigen Genuss

**Anblick / Aromen / Geschmack:**

**Farbe:** Rosa > Zwiebelschale > softes pink

**Duft:** Zunächst zartfruchtige Noten > Himbeere und Erdbeere gepaart mit weißen Blüten und Küchenkräutern, elegant & frisch

**Geschmack:** Trocken, frisch, vornehmlich fruchtig nach einem Korb voller Sommerbeeren, gut eingebundene frische Säure, ein Touch spürbare Mineralität, insgesamt wohl balanciert mit passender Länge > ein Mund voll Wein!

**Fazit:** Ein animierender Wein, der Lust auf mehr macht.

**Verwendung / Speisempfehlung:** Ein wunderbarer Alleskönner zur leichten unkomplizierten Marktküche. Frische Kräuter, Forelle mit jungen Pellkartoffeln und Endiviensalat, Sommerliche Blattsalate mit gebratener Geflügelbrust, Piemontos au Padron, gebackener Ziegenkäse mit Blattspinat, Honig und Nüssen. Couscous mit Mandeln und Minzjogurt, Aprikosen im Speckmantel, frische Ravioli mit Kürbisfüllung, Bunte Beete mit Feta Orangenmarinade und Thymian, frische Pfifferlinge in Butter, am Nachmittag zu frischen Erdbeeren, ...

**Ursprung / Winzer:**

Rosé, schimmert so schön im Glas. Doch wie kommt es zu dieser Farbe? Es gibt zwei massgebliche Methoden um Roséweine herzustellen. Zum einen, man stellt einen Wein aus dunklen Trauben wie einen Weißwein mit kurzer Maischung her. Also lässt die Beeren etwas in Kontakt mit dem Most. Oder man geht vor wie beim Rotwein und nimmt dem werdenden Rotwein einfach vorher einen Teil ab. Was zudem noch die Farbkonzentration im werdenden Rotwein erhöht. Eine Dritte Variante - Diese ist jedoch nur für einige wenige Weine aus traditionellen Gründen zugelassen. Man vermähle Rot- und Weißwein. Z.B.: Rotling aus Franken darf so bereitet sein.

**Sensorische Eindrücke 1 > sehr wenig - 10 > sehr viel:**

Fruchtigkeit: 6

Süßegrad: 2

Balance: 7

Länge: 4

Intensität: 4

Komplexität: 4

**Potenzial:** 2021 beste Trinkreife, Lagerung max. 1 weiteres Jahr

**Lage / Boden / Klima:**

Montsant, Katalonien, nordwestlich von Tarragona 150 bis 450 ü.M. Schwerere Tonböden für den Merlot, Granit für Garnacha Mediterranes Klima mit maritimen Einflüssen > mit sehr warmen relativ trockenen Sommern und milden Wintern, dazu relativ große Tag-/Nacht Temperaturunterschiede, die eine langsame Reifung der Beeren am Stock begünstigen

**Anbau / Ernte:**

Merlot etwa 10 Jahre alte Rebstöcke aus höheren Terrassenlagen 450 m.ü.M, Garnacha von 10 bis 25 Jahre alten Buschreben, komplette Handarbeit im Weingarten, leichte maschinelle Unterstützung bei der Bodenbearbeitung. Anbau > Ertragsreduziert auf ca. 50 hl/ha > pro Rebstock ca. 1000 bis 1500 g Traubenmaterial, Ernte > von Hand

**Weinbereitung:**

Sanftes Pressen, 4 Stunden Kontakt mit den Beereschalen, dann Saftabzug nach Saignee Methode > etwa 80% nur Vorlaufmost > dazu 20% Wein von Jungreben für die Säurestabilität im fertigen Wein, alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur 13-15 °C im Edelstahltank, sanftes Filtern, 4 Monate Ruhephase, Flaschenabfüllung

**Produktion:** 25.000 Flaschen **Genusstemperatur:** 8-10 °C

**Informationen:**

Verkehrsbezeichnung: Wein

Inhalt: 0,75 Liter

Alkohol: 13 % vol.

Ursprungsland: Spanien

Allergene: Enthält Sulfite

Produzent: Celler de Capçanes, Llaberia 4, 43776 Capçanes, -Tarragona, Spanien

