

# Der Weinpass

## Ihr Überblick vom Ursprung zum Genuss

### Roséwein · Mas Donis Rosat · Spanien

**Produzent:** Celler de Capçanes

**Rebsorte/n:**

80% Garnacha > autochton, rot  
10% Merlot, 10% Syrah > international, rot

**Herkunftsbezeichnung:** DO Montsant, Spanien **Jahrgang:** 2021

**Weintyp / Charakteristik:**

Trockener, junger frischer Roséwein für den baldigen Genuss

**Anblick / Aromen / Geschmack:**

**Farbe:** Rosa mit orangen Einflüssen

**Duft:** Es locken rote Beeren > vornehmlich rote Johannisbeeren und Erdbeeren, Rhabarber, grüne Kräuterwürze und jogurtige Noten

**Geschmack:** Trocken, mundfüllend fruchtiger Geschmack, wie vom Duft avisiert. Mittelkräftig mit gut integrierter frischer Säure, passendem Finale und einem Hauch Mineralität.  
ein Mund voll Wein!

**Fazit:** Ein junger harmonischer, fruchtbetonter Wein für gesellige Abende.

**Verwendung / Speisempfehlung:** Alles aufs Blech > Lachsfilet, Kartoffeln, Karotten, Fenchel und Kräuter ab in den Ofen. Dazu Brot, Salz, Olivenöl und gut gekühlter Mas Donis Rosat. Mehr braucht ´s nicht. Ein Alleskönner zur leichten Marktküche. Frische Kräuter, Forelle mit jungen Pellkartoffeln, sommerliche Blattsalate mit gebratener Geflügelbrust, Pimentos au Padron, Couscous mit Mandeln und Minzjogurt, frische Ravioli mit Kürbisfüllung, Bunte Beete mit Orangentymianmarinade, 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: 3

Balance: 7

Länge: 4

Intensität: 4

Komplexität: 4

**Potenzial:** 2022 beste Trinkreife

**Lage / Boden / Klima:**

Montsant, Katalonien, nordwestlich von Tarragona 150 bis 450 ü.M. Schwerere Tonböden für den Merlot, Granit für Garnacha und Syrah. 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, Syrah ebenso 10 Jahre alt gewachsen in der Talsohle, 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 > zweite Septemberwoche

**Weinbereitung:**

Sanftes Pressen, kurzer 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 und malolaktische Gärung im Edelstahltank, sanftes Filtern, 4 Monate Ruhephase im Edelstahltank, Flaschenabfüllung

**Produktion:** ca. 35.000 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

