

DRINKS.

Ribas Rosat VdT 2023 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40818523
Alkoholgehalt	12%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Mallorca
Abfüller	Bodega Ribas, Carrer de Muntanya, 2, 07330 Consell, Mallorca, Spain
Marke	Ribas
Typ	Roséwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	erfrischend, fruchtig und weich mit Noten von roten Beeren (Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren...) sowie Zitrus.
Verkehrsbezeichnung	Rosé
Details	aus 60% Manto Negro, 20% Gargollassa und 20% Callet
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein



Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2023
Passend zu	Antipasti, Apéro, Mediterrane Küche, Pizza & Pasta

Beschreibung

Die Weinkellerei Ribas wird von Maria Antonia Oliver-Ribas, Xavier Servera Ribas und Araceli Servera Ribas geführt. In einem denkmalgeschützten Herrenhaus in der Gemeinde Consell, die sich in der mallorquinischen Tiefebene befindet, begann man bereits im Jahr 1711 mit der Weinproduktion. Die Erzeugnisse von Ribas gewannen über die Jahrzehnte mehr und mehr Anerkennung. Das Familienunternehmen war zuletzt massgeblich daran beteiligt, einheimische Rebsorten wie Prensal und Manto Negro zu erhalten - heute zählen jene Reben ein Durchschnittsalter von 60 Jahren! Später pflanzte man auch einige internationale Rebsorten an, die mittlerweile rund 25 Jahre alt sind. Das 40 ha grosse Landgut befindet sich in einer Höhe von 155 m ü.M. und weist durchlässige Stein- und Kiesböden auf. Zurzeit ist das Team damit beschäftigt, auf ökologischen Weinbau umzustellen.

Beim Ribas Rosat Jahrgang 2023 handelt es sich um eine Assemblage aus Manto Negro, Gargollassa und Callet - sie alle sind typisch mallorquinische Rebsorten, die nur auf den Baleareninseln aufzufinden sind. Gargollassa wäre um die Jahrtausendwende sogar beinahe ausgestorben. Dadurch, dass vereinzelte Winzer wie die Bodega Ribas rechtzeitig die Initiative ergriffen, nehmen die Anbauflächen der meisten einheimischen Sorten wieder zu. Die von Hand gelesenen und nach strengen Kriterien selektierten Trauben werden in der Bodega sanft gepresst und in Edelstahltanks rund 30 Tage lang vergoren. Der Wein wird anschliessend ohne weitere Reifung abgefüllt. Der junge Rosé besitzt einen sehr hellen Farbton. Das liegt nicht ausschliesslich an der Herstellungsmethode, sondern auch an den Trauben - typischerweise sind die Rotweine der Sorten Manto Negro, Callet und Gargollassa nämlich sehr hell eingefärbt. Der Ribas Rosat passt gut zu Aperitif-Häppchen, Pasta, Reisgerichten, Sushi, mediterranen Suppen und mallorquinischen Spezialitäten.