Produktpass

Tesoro de Bullas
Bodegas del Rosario

Expertise:

Eine ausdrucksstarke Cuvée mit intensiven Aromen dunkler Beeren, feiner Würze und samtiger Struktur. Vollmundig, harmonisch und typisch mediterran. Ein Rotwein mit viel Charakter und Trinkfreude.

Geschichte:

Spanien im Glas, kraftvoll, charakterstark und voller mediterranem Charme!
Der **Tesoro de Bullas Selección** vereint die besten Eigenschaften von **Monastrell** und **Syrah** und begeistert mit dunkler Frucht, feiner Würze und einer wunderbar geschmeidigen Art.
Hinter dem Wein steht die **Bodegas del Rosario** aus der D.O. Bullas im Südosten Spaniens. Die Region gilt als Heimat der Monastrell-Traube, die hier unter idealen Bedingungen gedeiht und ausdrucksstarke Weine mit viel Charakter hervorbringt. Zusammen mit Syrah entsteht eine harmonische Cuvée, die Kraft und Eleganz gekonnt verbindet.
Die Reben wachsen auf hoch gelegenen Weinbergen, wo **sonnige Tage** und **kühle Nächte** für eine langsame und gleichmäßige Reifung der Trauben sorgen. So entwickeln sich intensive Aromen, eine schöne Frische und die ausgewogene Struktur, die diesen Wein auszeichnet.
Im Glas zeigen sich Aromen von reifen **Brombeeren, schwarzen Kirschen** und **Pflaumen**, begleitet von **würzigen Noten**, einem Hauch **mediterraner Kräuter** und dezenten Röstaromen. Am Gaumen präsentiert sich der Wein **vollmundig** und weich mit **samtigen** Tanninen, saftiger Frucht und einem langen, harmonischen Finale.
Ob zu gegrilltem Fleisch, herzhaften Schmorgerichten, gereiftem Käse oder einer Auswahl spanischer Tapas, dieser Rotwein ist ein vielseitiger Begleiter für genussvolle Stunden.

Artikelnummer:	450733
Rebsorten:	Monastrell, Syrah/Shiraz,
Jahrgang:	2022
Qualität:	DOP
Geschmack:	trocken
Region:	
Alkohol:	14,50 %
Restzucker:	2,44 g/L
Säuregehalt:	4,32 g/L
Ausbau:	Edelstahltank und Eichenfass



Trinktemperatur: 16-18 Grad

Speisenkombination

Grillfleisch, Schmorgerichte, gereifter Käse oder Tapas