

Flowers

Tinto Seco 2013



Das brasilianische Traditionsweingut Vinicola hat italienische Wurzeln und sich im Lauf seiner hundertjährigen Geschichte sowohl im eigenen Land als auch international beachtliche Anerkennung erarbeitet.

Bei Vinicola Salton wird im respektvollen Umgang mit der Natur sorgfältig und nachhaltig gearbeitet, damit die Trauben in bester Qualität unversehrt zur Weiterverarbeitung gelangen. Die Weinlinie „Fresh“, zu der der Vinicola Salton Flowers Tinto Seco gehört, soll die ganze Bandbreite des Könnens und die Philosophie von Salton zum Ausdruck bringen. Die Weine sind gut zugänglich und zeichnen sich durch einen leichten, lebhaften Charakter aus.

Der Flowers Tinto Seco ist ein Blend aus Cabernet Sauvignon und Merlot, von eher hellem Purpurrot und kommt tatsächlich fast schon leichtfüßig daher. Er duftet herrlich nach Blüten und Früchten: Himbeeren, Erdbeeren und rote Äpfel sind vereinen sich mit zarten Noten von Veilchen, Rosen und Mimosen. Am Gaumen präsentiert sich dieser Rotwein sehr weich mit nur sehr leichten Tanninen.

Durch den Ausbau im Stahltank ist der Flowers Tinto Seco sehr frisch und fruchtig, aber dennoch ausgewogen und elegant. Genießen Sie diesen vielseitigen Rotwein am besten zu jungem Käse, Pasteten, würzigen Suppen sowie zu Fleisch- und Nudelgerichten.



Land: Brasilien

Anbauregion: Serra Gaucha Goncalves

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot

Alkoholgehalt: 13,0 %

Restsüße: trocken

Säuregehalt: -

Trinktemperatur: 13 – 15 °C



Speiseempfehlung:

leichte Käsesorten, Pasta mit Pilzsauce oder leicht gekühlt auf der Terrasse