

# NABAL Rosé • Tropfen-Rosé

RIBERA DEL DUERO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



**Rebsorten:** 85% Tempranillo • 10% Garnacha  
• 5% Albillo Mayor

**Weinbauer:** Oscar Navarro

**Weinberge:** Die Rebsorte Tempranillo stammt aus verschiedenen Parzellen in Aranda de Duero und Gumiel de Izán, die in den 1990er Jahren auf tiefen kalkhaltigen Lehmböden in einer Höhe von 800 Metern über dem Meeresspiegel gepflanzt wurden. Die Trauben Garnacha und Albillo Mayor stammen aus alten, im Buscherziehungsstil gepflanzten Weinbergen, die zwischen den Gemeinden Valdeande und Gumiel de Izán auf 850–950 Metern über dem Meeresspiegel liegen.

**Weinbereitung:** Nach einer sorgfältigen manuellen Auswahl der Trauben gelangen die Beeren leicht angedrückt und mit ganzen Trauben durch Schwerkraft in die Tanks. Anschließend erfolgt eine kurze Maischung bei 7 °C, bei der die Trauben etwa 5 Stunden lang mit den Schalen in Kontakt bleiben, um eine optimale Farbstoffextraktion und die Freisetzung der Aromavorstufen zu gewährleisten. Nach diesem Prozess wird der Most durch Abzug (Saignée-Methode) gewonnen. Daraufhin erfolgt die alkoholische Gärung in Edelstahltanks bei niedrigen Temperaturen (8–15 °C). Nach der Stabilisierung wurde dieser Wein im Januar 2025 abgefüllt.



Anschließend erfolgt eine kurze Maischung bei 7 °C, bei der die Trauben etwa 5 Stunden lang mit den Schalen in Kontakt bleiben, um eine optimale Farbstoffextraktion und die Freisetzung der Aromavorstufen zu gewährleisten.

Nach diesem Prozess wird der Most durch Abzug (Saignée-Methode) gewonnen. Daraufhin erfolgt die alkoholische Gärung in Edelstahltanks bei niedrigen Temperaturen (8–15 °C).

**Verkostungsnoten:** Attraktive und leuchtende hellrosa Farbe. Dichte Tränen laufen beim Schwenken des Glases hinab. Fein und elegant im Ausdruck, mit sortentypischen Aromen von roten Früchten wie Erdbeeren, floralen Anklängen an Wildrose auf einem dezenten süßlichen Hintergrund.

Am Gaumen frisch und samtig; der Auftakt ist breit und einhüllend, mit guter Struktur und einem langen, anhaltenden Abgang.

**Kulinarische Empfehlungen:** Perfekt als Aperitif und zum Begleiten von Fisch und Meeresfrüchten sowie Pasta- und Reisgerichten. Passt auch zu hellem Fleisch und Wild der kleinen Jagd, leichten Eintöpfen oder nicht zu scharf gewürzter orientalischer Küche.

**Lagerung und Servierempfehlung:** Kühl und bei konstanter Temperatur lagern. Zwischen 8 °C und 10 °C servieren.

**Auszeichnungen und Bewertungen:**

**92 Punkte** • Guía Vivir el Vino • Spanien

**Gold** • Gran Casino de Madrid • Spanien

**91 Punkte** • Guía Semana Vitivinícola • Spanien

**Gold** • Premios Sakura 2023 • Japan