



## Vale de Camelos rosé

### Vinho Regional Alentejano 2023

Wie eine frische Brise aus dem heißen Tal der Kamele? Portugal offenbart sein Rosé-Potenzial.

**Artikelnummer** 4213.23  
**Weingut** Soc. Agr. Herdade dos Lagos, Lda.Vale de Açor de Cima, CX Postal 43

**Region** Alentejo  
**Jahrgang** 2023

**Degustationsnotiz**  
Hellfarbendes Lachsrosa; Bukett nach Quitte und Zuckerwatte, mürbe Noten; frischer Auftakt, am Gaumen würzige Noten und gute Frische, elegante Struktur, gute Fülle; mineralische Noten begleiten den trockenen Abgang  
*Emil Hauser, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Syrah (60%)  
Tinta Caiada (40%)

**Speisenvorschläge**  
Im Wok zubereitete Gemüsegerichte, caldeirada de peixe (portugiesischer Fischeintopf), Blätterteiggebäck, Gemüsequiches, Auberginen- und Zucchinigerichte, portugiesische Quittenmarmelade auf Weissbrot mit Käse, gratinierte Makrelen mit gedünsteten Tomaten und Fenchel, als Aperotrunk

**Lagern** Bis mindestens 2026 lagerfähig

**Genusstipp** Optimaler Genuss bei 8-10 °C

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

**Delinat-Zertifizierung**  
2 Schnecken

**Analysedaten**

Alkohol	13.5%
Freie SO2	28 mg/l
Gesamte SO2	63 mg/l
Flüchtige Säure	0.32 g/l
Gesamtsäure	6.0 g/l
pH-Wert	3.40
Restzucker	0.8 g/l
Analysedatum	15.02.2024

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: PT-BIO-03  
Herkunft: PT  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/4213.23](http://www.delinat.com/4213.23)

