

My Rosé 2017 | unkomplizierter Speisenbegleiter



STECKBRIEF

Einheit | Flasche 0.75 L
Jahrgang | 2017
Riede/Lage | Kart und Mitterberg
Boden | Braunerde untermischt mit Lehm, tiefgründig
Alter der Rebstöcke | 17 Jahre
Kultur | Mittelkultur (4800 Stöcke/ha)
Ernte | 06. September 2017
Flaschenfüllung | 18. Dezember 2017
Verschlussart | Schraubverschluss

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

Vinifizierung | 6 Stunden Maischestandzeit, entschleimen, Reinzuchthefer, temperaturkontrollierte Vergärung im Edelstahltank
Ausbau | traditionell

CHARAKTERISTIK

Erinnert im Duft an einen Korb voll frischer Beeren, auch dezente, zarte Orangennoten bemerkbar. Am Gaumen knackig und sehr sauber - auch hier ist die Vielfalt von herrlichen Beeren präsent.

ANALYSEWERTE

Alkohol | 11,0 vol.%
Restzucker | 1,8 g/l
Säure | 4,9 g/l

EMPFEHLUNGEN

Speisempfehlung | Brathuhn oder Forelle Müllerin, Fisch – ob pochiert, gegrillt oder als leichte Terrine mit mediterranem Touch, frische Meeresfrüchte oder asiatische Wok Gerichte mit knackigem Gemüse
Optimale Serviertemperatur | 8°