

rosé secco



STECKBRIEF

Trauben | Blaufränkisch und St. Laurent

Einheit | Flasche 0.75 L... auch in der Piccolo erhältlich, passt in jede Damen-Handtasche

Jahrgang | 2017

Riede/Lage | Altes Weingebirge

Boden | Braunerde mit sandigem Lehm

Alter der Rebstöcke | 14 Jahre

Kultur | Mittelkultur

Ernte | 06. September 2017

Flaschenfüllung | 09. Oktober 2017

Verschlussart | Naturkork

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

Vinifizierung | Nach dem Rebeln werden die Trauben sofort abgepresst, danach erfolgt eine temperaturkontrollierte Vergärung im Edelstahltank.

Ausbau | Edelstahltank

CHARAKTERISTIK

Lebhafter, erfrischender Charakter, zarter Duft nach Weichseln und Erdbeeren, die sich auch am Gaumen widerspiegeln; spritzig und frisch mit fruchtigem, erfrischendem Nachhall

ANALYSEWERTE

Alkohol | 11,0 vol.%

Restzucker | 17,0 g/l

Säure | 6,5 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°