

rosé secco 2024 | fein | duftig | lebhafter Charakter



STECKBRIEF

Trauben | Zweigelt & St. Laurent

Einheit | Flasche 0,75 L

Jahrgang | 2024

Riede/Lage | Deutschkreutz

Boden | Braunerde vermischt mit Sand

Alter der Rebstöcke | 39 Jahre

Kultur | Mittelkultur

Ernte | 29. August und 4. September 2024

Flaschenfüllung | Ende September 2024

Verschlussart | Naturkork

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

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

Ausbau | Edelstahltank

CHARAKTERISTIK

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

ANALYSEWERTE

Alkohol | 12 vol.%

Restzucker | 17 g/l

Säure | 6 g/l

EMPFEHLUNGEN

Speisempfehlung | Geräucherte Speisen, vom Lachs über Süßwasserfische wie Forelle und Saibling. Passt auch gut zu Gerichten mit Geflügel. Auch Fingerfood bekommt mit einem Glas Schaumwein eine festlichere Note.

Optimale Serviertemperatur | 8°