



WEIN-EXPERTISE ROSÉ – 2017

- Artikelnummer:** (17)263
- Jahrgang:** 2017
- Rebsorte:** Rosé
- Weinart:** Rosé u. Weißherbst
- Qualitätsstufe:** Deutscher Qualitätswein
- Weinbaugebiet:** Franken
- Geschmacksrichtung:** halbtrocken
- Analyse:** Restzucker: 13,20 g/l
Säure: 6,00 g/l
Alkohol: 11,50 %vol
- Flasche:** 0,75L Bordeauxflasche BVS weiß
- Bodenart:** Tiefgründiger Lössboden auf Muschelkalk
- Herkunft:** Für unseren fruchtigen Rosé verwenden wir nur reife, sorgsam geerntete Rotweintrrauben. Der Ertrag liegt bei ca. 8500 kg/ha. Gelesen werden die Trauben ausschließlich von Hand und erst dann wenn eine optimale Reife erreicht ist.
- Lese und Weinbereitung:** Die Trauben werden entrappt, angequetscht und nur ganz leicht ausgepresst um möglichst wenig Tannine in den Most zu bekommen. Die Vergärung erfolgt bei 17- 18°C und dauert etwa 18 Tage, danach wird der Wein abgestochen und kurz vor der Füllung nur noch einmal filtriert. Der Wein soll möglichst viel seiner Gärungskohlensäure behalten.
- Charakter:** Zarter Duft nach roten Sommerfrüchten. Frischer lebendiger Geschmack, harmonisch rund und angenehm zu trinken; leicht anregende Säure.
- Speiseempfehlung:** Leichte milde Gerichte als Begleiter zur Vorspeise oder zu Nudelgerichten. Sehr gut auch als erfrischender unkomplizierter Solist an einem milden Sommernachmittag.
- Allergene:** Sulfite

EAN:
Flasche - Karton

