



## WEIN-EXPERTISE ROSÉ – 2022 trocken

<b>Artikelnummer:</b>	(22)263
<b>Jahrgang:</b>	2022
<b>Rebsorte:</b>	Rosé
<b>Weinart:</b>	Rosé u. Weißherbst
<b>Kategorie:</b>	Gutswein
<b>Qualitätsstufe:</b>	Deutscher Wein
<b>Geschmacksrichtung:</b>	trocken
<b>Analyse:</b>	Restzucker: 6,60 g/l Säure: 6,00 g/l Alkohol: 12,00 %vol
<b>Flasche:</b>	0,75L Schlegelflasche BVS weiß
<b>Bodenart:</b>	Tiefgründiger Lössboden auf Muschelkalk
<b>Herkunft:</b>	Für unseren fruchtigen Rosé verwenden wir nur reife, sorgsam geerntete Rotweinträuben. Der Ertrag liegt bei ca. 8500 kg/ha. Gelesen werden die Trauben ausschließlich von Hand und erst dann wenn eine optimale Reife erreicht ist
<b>Lesen und Weinbereitung:</b>	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.
<b>Charakter:</b>	Zarter Duft nach roten Sommerfrüchten. Frischer lebendiger Geschmack, harmonisch rund und angenehm zu trinken; leicht anregende Säure.
<b>Speiseempfehlung:</b>	Leichte, feine Gerichte, als Begleiter zur Vorspeise oder zu Nudelgerichten. Sehr gut auch als erfrischender unkomplizierter Solist an einem lauen Sommerabend.
<b>Allergene:</b>	Sulfite

**EAN:**  
Flasche – Karton

