Apfelbacher WEIN gut kellerei

WEIN-EXPERTISE

ROSÉ – 2025
trocken

Artikelnummer:	(25)**263**
Jahrgang:	2025
Rebsorte:	Rosé
Weinart:	Rosé u. Weißherbst
Kategorie:	Gutswein
Qualitätsstufe:	Deutscher Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Analyse:	Restzucker: 5,30 g/l Säure: 6,30 g/l Alkohol: 12,00 %vol
Flasche:	0,75L Schlegelflasche BVS weiß
Bodenart:	Tiefgründiger Lössboden auf Muschelkalk
Herkunft:	Für unseren fruchtigen Rosé verwenden wir nur reife, sorgsam geerntete Rotweintrauben. 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, feine Gerichte, als Begleiter zur Vorspeise oder zu Nudelgerichten. Sehr gut auch als erfrischender unkomplizierter Solist an einem lauen Sommerabend.
Allergene, etc:	Sulfite | vegan
Nährstoffe:	100 ml enthalten durchschnittlich: Brennwert 308 kJ / 74 kcal Kohlenhydrate 1,2 g, davon Zucker 0,5 g Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.
EAN: **Flasche – Karton**	4 022725 026307 4 022725 026369