

Rosé

DAS ARTENREICH



Frischer Rosé nach internationaler Art mit einem Hauch von roten Beerenfrüchten. Begleitet wird der Wein von einer leichten Spritzigkeit, welche im harmonischen Einklang mit einer dezenten Holznoten im Gaumen wahrzunehmen ist.

Nach einer Ganztraubenpressung wurde sowohl eine Teilpartie des Merlot als auch der Cabernet Franc in einem Edelstahlfass vergoren. Anschließend wurde der Merlot für die Reifung in ein Barriquefass gelegt. Mit einer Teilpartie des Merlot wurde eine Kaltmazeration durchgeführt. Die lange Kontaktzeit von Schale und Saft führt zu einer ausgeprägten Frucht und einer schönen Farbe. Die Gärung fand in einem Edelstahltank statt. Durch den Verschnitt dieser beiden Rosé-Typen entstand unser Rosé.

Preis:
10,00 €

Die Köpfe hinter diesem Wein:
Maximilian Springeth, Moritz Himmel, Niklas Ahl, David Sauer

Speiseempfehlung:
Meeresfrüchte und Fisch, würzige Nudelgerichte, leichte Fleischgerichte

Jahrgang:
2020

Rebsorten:
Merlot und Cabernet Franc

Geschmacksrichtung:
trocken

Farbe:
leichte rosa Reflexe

Optimale Trinktemperatur:
14 °C

Alkohol:
11,5 % Vol

Restzucker:
4,2 g/l

Säure:
6,3 g/l

Allergene:
Sulfite

Lagerfähigkeit:
bis zu 5 Jahren

AP-Nummer:
3002-22-21

