

2020

## Rosé trocken



0,750L

Schraubverschluss

7,00 €

Bestell-Nr. 201

### **Terroir**

Die Trauben für unseren Rosé kommen aus verschiedenen Lagen des Kirchbergs.

### **Weinbereitung**

Dieser Rosé entstand durch Saftabzug von einer Rotweinmaische. Die Gärung erfolgt unter kühlen und regulierten Temperaturbedingungen. Der Wein wird reduktiv im Edelstahltank ausgebaut. Die Rebsorten Muskattrollinger, Lemberger und Spätburgunder werden getrennt voneinander ausgebaut und die Assemblage wird erst kurz vor der Flaschenabfüllung gemacht.

### **Beschreibung**

Die Farbe des Weins leuchtet himbeerfarben. Er duftet nach roten Johannisbeeren und Muskat. Der Roséwein hat einen frischen fruchtigen Charakter mit feiner Würze.

### **Speiseempfehlung**

zu Pizza oder frischen Sommersalaten

**Trinktemperatur:** 10-14 °C

**Alkoholgehalt:** 12,4 %

**Zucker:** 4,1 g/l

**Säure:** 6,3 g/l