

2018

Muskatrollinger Rosé fruchtig-süß



0,75L

Schraubverschluss

8,00 €

Bestell-Nr. 216

Terroir

Der Südhang weist einen hohen Kalkanteil auf. Die für unsere Gegend typischen grau-violetten Mergel des Gipskeupers sind auch in dieser Lage zu finden.

Weinbereitung

Die Trauben werden spät gelesen und im Keller abgebeert, von den Stielen getrennt und eingemaischt. Zur Aromaintensivierung wird eine Kaltmazeration von 48 Stunden durchgeführt. Die Gärung erfolgt unter kontrollierten Temperaturbedingungen im Edelstahltank.

Beschreibung

Himbeerfarben zeigt sich der Wein im Glas. Er hat ein intensives Bouquet von roten Beeren. Vor allem Himbeeraromen gepaart mit Muskatnoten kann man riechen. Ein harmonischer Wein mit einer angenehmen Süße. Spezialität des Hauses !

Speiseempfehlung

als Dessert oder zu frischen Erdbeeren

Trinktemperatur: 10-14 °C

Alkoholgehalt: 10,8 %

Zucker: 51 g/l

Säure: 5,8 g/l