EXPERTISE

EINBLICK SPÄTBURGUNDER ROSÉ

JAHRGANG:	2025
GESCHMACK:	trocken
QUALITÄTSSTUFE:	Qualitätswein
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:	10 - 12 °C
ALKOHOL:	12,50 %vol.
RESTZUCKER:	7,20 g/L
SÄURE:	6,00 g/L
ARTIKELNUMMER:	5307
EAN:	4011993537516



BESCHREIBUNG

Der Rosé wird bei uns, wie der Weißherbst, aus der Spätburgunder Traube hergestellt. Trauben werden entrappt aber nicht sofort gepresst. Durch eine Standzeit, von einigen Stunden, löst sich ein Teil der Farbe aus der Beerenhaut. Eine anschließend kühle Vergärung sorgt für eine fruchtige Ausprägung.

CHARAKTERISTIK

Umgarnt cremig den Gaumen mit sanften Tönen von Himbeeren und Brombeeren. Eine leicht würzige Note, süffig, fruchtig und lebhaft.

PASST ZU

Grillfleisch, zu Gratiniertem, zu Geflügelgerichte und Pasta