



2018
Rosé trocken
VDP.GUTSWEIN



Weingut:

Wir sind ein Familienbetrieb in dritter Generation mitten in dem malerischen Dorf Forst an der Weinstraße. Unser Schwerpunkt liegt im Rieslinganbau.

Wir sind Mitglied im Verband „VDP. Die Prädikatsweingüter“, bei „Wine in moderation“ und bei „Vinissima – Frauen & Wein e.V.“

Rebsorten / Boden:

Unser 2018er Rosé ist eine Cuvée aus vollreifem und gesundem Lesegut, aus rund 80% Spätburgunder und 20% Dornfelder entstanden aus dem Saftabzug vor der Rotweinmaishegärung. Die Böden der Weinberge bestehen aus lehmigen Sand mit Sandsteingeröllen.

Lese / Gärung / Ausbau:

Handlese mit einem Mostgewicht von 78 ° Oechsle, temperaturgeregelte Vergärung bei 18-22° C im Edelstahlgebilde, Ausbau im Edelstahlgebilde.

Analyse:

Alkohol: 11,5 % vol
Restzucker: 5,7 g/l
Gesamtsäure: 5,8 g/l

Charakteristik:

Zart himbeerfarbener Rosé mit animierendem feinem Duft, erinnernd an Erdbeer-Sahne-Bonbons und Rhabarber. Am Gaumen zeigt er sich cremig und verspielt, mit ausgewogener runder Säure und einem beerigen Nachhall.

Empfehlung:

Gut gekühlt ist dieser Rosé ideal als Terrassenwein für laue Sommerabende, harmoniert auch ganz hervorragend zur gesamten Mittelmeerküche und leichten gegrillten Speisen.