



2020
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.“

Rebsorte / Boden:

Unser 2020er Rosé ist eine Cuvée aus vollreifem und gesundem Lesegut, aus rund 70% Spätburgunder und 30% 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 77 ° Oechsle, temperaturgeregelte Vergärung bei 18-22° C im Edelstahlgebilde, Ausbau im Edelstahlgebilde.

Analyse:

Alkohol: 11.5 % vol
Restzucker: 4.9 g/l
Gesamtsäure: 6.7 g/l

Charakteristik:

Zarte Himbeerfarben im Glas. Der Rosé animiert mit feinem Erdbeerduft und erinnert an Aromen von Rhabarber. Am Gaumen zeigt er sich besonders angenehm und verspielt, mit ausgewogener runder Säure und einem rotbeerigen Nachhall. Er ist wahrlich ein Frühlingsbote und ein Freund für jegliche Terrassenabende.

Empfehlung:

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