GEORG MOSBACHER

2024

Rosé trocken

VDP.GUTSWEIN

Weingut:

Seit Generationen widmet sich unsere Familie im malerischen Forst an der Weinstraße dem Weinbau. Das Weingut Georg Mosbacher wurde vor über 100 Jahren gegründet und wird heute von Sabine Mosbacher-Düringer und Jürgen Düringer geführt. Der traditionelle Schwerpunkt unseres bio-zertifizierten Betriebes liegt auf der Erzeugung hochwertiger, terroir-geprägter Rieslinge.
Wir sind Mitglied im Verband „VDP. Die Prädikatsweingüter“, bei „Wine in moderation“ und bei „Vinissima – Frauen & Wein e.V.“

Rebsorte / Boden:

Unser Rosé wurde aus Spätburgunder gekeltert.

Lese / Gärung / Ausbau:

Handlese, temperaturgeregelte Vergärung bei 18-22° C und Ausbau im Edelstahlgebinde.

Analyse:

Alkohol:	11,5 % vol
Restzucker:	6,8 g/l
Gesamtsäure:	6,6 g/l

Charakteristik:

Dezentes Rot im Glas, animierender Duft nach Walderdbeeren und Himbeeren. Am Gaumen zeigt er sich schlank, harmonisch und perfekt balanciert, mit ausgewogener Säure. Holen Sie sich den Frühling in’s Haus!

Empfehlung:

Gut gekühlt als Aperitif, außerdem harmoniert unser Rosé ganz hervorragend mit der Mittelmeerküche und leichten, gegrillten Speisen.