



2017
Rosé trocken
VDP.GUTSWEIN

Weingut:

20 ha großer Familienbetrieb in dritter Generation; mit Schwerpunkt im Rieslinganbau; Mitglied im Verband „VDP. Die Prädikatsweingüter“

Rebsorten / Boden:

Unser 2017er Rosé ist eine Cuvée aus vollreifem und gesundem Lesegut, aus rund 85% Spätburgunder und 15 % Dornfelder entstanden aus dem Saftabzug vor der Rotweinformaischegärung. Die Böden der Weinberge bestehen aus lehmigem Sand mit Sandsteingeröllen.

Lese / Gärung / Ausbau:

Handlese mit einem Mostgewicht von 80° Oechsle, temperaturgeregelte Vergärung bei 17° C im Edelstahlgebäude, Ausbau im Edelstahlgebäude

Analyse:

Alkohol: 11.0 % vol
Restzucker: 6.5 g/l
Gesamtsäure: 7.0 g/l

Charakteristik:

Aus dem Glas strahlt der Rosé zart himbeerfarben. In der Nase verzaubert der zärtliche Wein mit einem feinen Duft, erinnernd an Erdbeer-Sahne-Bonbons und Rhababer. Ein Hauch Karamell animiert zum erneuten Riechen. Am Gaumen spielt eine vibrierende Leichtigkeit auf, die direkt zum nächsten Schluck einlädt. Die ausgewogene Säure und der kräutrig-mineralische Nachhall sorgen für erfrischende Verspieltheit.

Empfehlung:

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