

Rosé Trilogie



Jahrgang:	2022
Rebsorten:	Blaufränkisch, Pinot Noir & Cabernet Sauvignon
Gesamtalkohol:	12,5% vol.
Säure:	5,9 g/l
Restzucker:	1,2 g/l
Rieden:	Vordere Berge und Steinweg
Boden:	Kalkhaltiger Kulturrohboden aus Löss
Ertrag je Hektar:	35 hl
Vinifizierung:	Maischegärung im Stahltank bei 17°C
Ausbau:	Stahltank
Flaschenfüllung:	Februar 2023
Trinktemperatur:	8-10°C
Trinkreife:	2023-2027, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	passend zu deftigen Vorspeisen, mediterranem Gemüse, gebratenem Geflügel so wie Grillgerichten aller Art.

Beschreibung

Zartes Lachsrosa

Ein sehr duftiger, fruchtiger Rose mit Fruchtnoten nach Pfirsich und Kirsche. Die fruchtige Aromatik vom Blaufränkisch und die elegante Beerennote des Pinot Noirs verleihen diesem Wein zarte Würze. Der Cabernet Sauvignon gibt Struktur und frische Gerbstoffe.

Toller Aperitif.

Solo im Sommer auf der Terrasse oder auch als Spritzer erfrischt er und macht Spaß