

EXPERTISE

SPÄTBURGUNDER ROSÉ trocken

Jahrgang:	2024
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Rebsorte:	Spätburgunder
Alkohol:	12,0 Vol. %
Säure:	5,9 g/Ltr.
Restsüße:	7,1 g/Ltr.
Inhalt:	0,75 l
Lagerfähigkeit:	230 Jahre
Prämierung:	89 Punkte falstaff
Artikelnummer:	939216

Allgemein:

Rosé entsteht durch eine spezielle Herstellungsmethode, bei der die Traubenschalen nur kurz mit dem Most in Kontakt bleiben. Im Gegensatz zu Rotwein, bei dem die Schalen für die gesamte Gärdauer in der Maische verbleiben, werden sie beim Rosé bereits nach wenigen Stunden entfernt. Dadurch erhält der Rosé seine charakteristische rosa Farbe. Lebensgefühl des Sommers. Leichte Zitrusaromen, frische Erdbeeren und einen Hauch Granny Smith bringen den Sommer ins Glas. Saftig, fruchtig, lebendig, die Liste ist lang und hält für jeden Gusto eine Antwort bereit.

Speiseempfehlung:

Genießen Sie diesen Wein solo auf der Terrasse oder zum Grillen. Antipasti und moderate Pastagerichte freuen sich ebenso begleitet zu werden.

Empfohlene Trinktemperatur:

8-10 °C

