

EIN TIEFER SCHLUCK AUS
DER
SCHWÄBISCHEN
SEELE.

2016 **ROSÉ trocken**
VDP. GUTSWEIN

Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein
Boden	Gips- Keuper
Alkohol	12 %vol.
Restzucker	4,6 g/l
Säure	6,6 g/l
A.P.-Nr.	360 012 17

VDP. Gutsweine

verkörpern die Basislinie unserer Weine und präsentieren sich solide, unkompliziert und trinkfreudig

Charakter

der feinwürzige Duft nach roten Beeren, wie Erdbeer- und Himbeere und sein wunderbarer Blütenduft macht diese Rosé Cuvée zu einem optimalen Sommerbegleiter.

Saftig und belebend präsentiert sie sich im Glas und beweist sich als hervorragender Essensbegleiter.

An einem lauen Sommerabend kann man den Wein auch prima ohne Essen genießen.

Rosés bereiten wir aus den Saftabzügen unserer besten Rotweine (Lemberger, Merlot, Cabernet, Spätburgunder). Wenn die Beeren der Trauben in die Gärbehälter kommen, tritt durch den Eigendruck Saft aus, den wir abziehen und unter kühlen Temperaturen vergären (wie Weißwein). Durch den kurzen Kontakt mit den Traubenschalen erhält der Saft nur eine leichte rosa Farbe und auch die Tannine konnten sich noch nicht aus den Beerenhäuten lösen – so entsteht fruchtiger Rosé.

Empfehlung zu

gegrilltem Fleisch mit leichten Röstaromen, Gemüsegerichten oder einfach nur als Aperitif auf der Terrasse.

Trinktemperatur 6 - 8° C

optimale Trinkreife bis 2018

