

**EIN TIEFER SCHLUCK AUS  
DER  
SCHWÄBISCHEN  
SEELE.**

**2019 ROSÉ trocken**  
VDP. GUTSWEIN

<b>Qualitätsstufe</b>	Deutscher Qualitätswein
<b>Boden</b>	Gips- Keuper
<b>Alkohol</b>	12 %vol.
<b>Restzucker</b>	2,7 g/l
<b>Säure</b>	6,0 g/l
<b>A.P.-Nr.</b>	360 012 20

**VDP. Gutsweine**

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

**Charakter**

mit charmanten, fruchtigen Noten präsentiert sich dieser Rosé im Glas. Der feine Duft nach roten Beeren, wie Erdbeere und Himbeere gepaart mit einem wunderbaren Blütenduft machen ihn zu einem optimalen Sommerbegleiter.

Der Rosé wird aus den Saftabzügen unserer besten Rotweine (Lemberger, Merlot, Cabernet, Spätburgunder) hergestellt. 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.

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 Terrassenbegleiter.

**Trinktemperatur** 6 - 8° C

**optimale Trinkreife** bis 2022

