

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

2020 ROSÉ trocken
VDP. GUTSWEIN

Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein
Boden	Gips- Keuper
Alkohol	12,5 %vol.
Restzucker	3,4 g/l
Säure	6,1 g/l
A.P.-Nr.	360 012 21

VDP. Gutsweine

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

Charakter

Ein saftig, frischer Rosé mit feinen Fruchtnoten schmeichelt im Glas. Sein feiner Duft nach roten Beeren und zarten Blüten gibt ihm eine erfrischende Leichtigkeit.

Der Rosé wird aus den Saftabzügen (Saignée) unserer besten Rotweine (Lemberger, Merlot, Cabernet) 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 sommerlicher Terrassenbegleiter.

Trinktemperatur 6 - 8° C
optimale Trinkreife bis 2023

