

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

2022 ROSÉ trocken
VDP. GUTSWEIN

| | |
|-----------------------|-------------------------|
| Qualitätsstufe | Deutscher Qualitätswein |
| Boden | Gips-Keuper |
| Alkohol | 12 %vol. |
| Restzucker | 1,6 g/l |
| Säure | 4,6 g/l |
| A.P.-Nr. | 360 012 23 |

VDP. Gutsweine

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

Charakter

Ein spritziger und frischer Rosé. Zarte Aromen von roten Beeren, weißen Blüten und Pfirsich umspielen die Nase. Im Mund präsentiert er sich saftig mit Anklängen von Erdbeeren und Cranberrys.

Herstellung

Hergestellt wird der Wein in der traditionellen Saignée Methode. Dabei wird ein Saftabzug unserer besten Rotweine verwendet. Der Saft tritt sanft durch das Eigengewicht der Trauben aus den Beeren hinaus. Dieser Saft besitzt einen zarten rosa Farbton und hat eine tolle Fruchtigkeit.

Empfehlung zu

einem Grillabend mit Kalb, Fisch oder Gemüse. Ideal auch als Aperitif in der Sonne.

Trinktemperatur 6 - 8° C
optimale Trinkreife bis 2025

