

2019 ROSÉ VDP.GUTSWEIN

VDP.GUTSWEIN	VDP.Gutsweine sind der gute Einstieg in unser Sortiment. Die Weine stammen aus gutseigenen Lagen und entsprechen den strengen VDP.Standards. Sie zeichnen sich durch eine saftige und fruchtbetonte Charakteristik aus.
QUALITÄTSSTUFE	Qualitätswein
GESCHMACKSTYP	feinfruchtig
REBSORTEN	30% Spätburgunder + 70% Portugieser
BODEN	Muschelkalk mit Kalkmergel
AUSBAU	Der Rosé ist nach dem „Saignée-Verfahren“ hergestellt. (franz. Saignée = bluten). Dabei wurde nach kurzer Maischezeit nur der Vorlauf (ohne Druck) bei der Kelterung verwendet. Somit wird vermieden, dass Gerbstoffe in den Saft gelangen. Die Vergärung erfolgte kühl (16°), um die Fruchtaromen des Saftes im Wein wiederzuerkennen.
FARBE	Zartes animierendes Lachsrosa mit orangen Reflexen
DUFT	Verführerisches Bouquet nach Erdbeeren und Cassis
GESCHMACK	Durch das Saignée-Verfahren wollen wir die „Leichtigkeit des Seins“ im Rosé zeigen, verspielt mit Frucht
ALKOHOL	12,0 %vol.
ZUCKER	4,5 g/l
SÄURE	5,9 g/l
TRINKTEMPERATUR	8° bis 10°
LAGERFÄHIGKEIT	Bis 2023
FLASCHENGRÖSSE	0,75 l

