



## Rosé - trocken

VDP.GUTSWEIN (Artikel-Nr. 1523T /AP.: 509/24/24)

<b>Jahrgang:</b>	2023	
<b>Rebsorte/Anteil Cuvée:</b>	Spätburgunder 85% Monarch 14% ,Cabernet Mito 1%	
<b>Inhalt:</b>	0,75l/Schraubverschluss	
<b>Weinart:</b>	Rosé - trocken	
<b>Qualitätsstufe:</b>	QbA	
<b>Anbaugebiet:</b>	Ortenau/Baden /Deutschland	
<b>Lage:</b>	Rebflächen in Neuweier	
<b>Bodentyp:</b>	Granitverwitterung	
<b>Vinifikation:</b>	Handlese, leichtes quetschen der Traube, lange Presszeit 3 – 4 h, Sedimentation des Mostes 48 h, Vergärung bei ca. 18°C, Ausbau im Edelstahltank	
<b>Farbe:</b>	Zarte Lachsfarben	
<b>Duft:</b>	dezente Aromen von roten Früchten	
<b>Trinktemperatur:</b>	8° C	
<b>Alkoholgehalt:</b>	11,5 % Vol.	
<b>Säure:</b>	5,7 g/l	<b>Restzucker:</b> 2,5g/l
<b>Verkostungsnotiz:</b>	Feinfruchtige Aromen nach Himbeeren und Hagebutten, Salbei spritzig, frisch, fruchtiger Abgang, leicht	
<b>Speisenempfehlung:</b>	Ein hervorragender Wein für jede Jahreszeit, der zu vielen Speisen passt und somit individuell einsetzbar ist	
<b>Trinkreife/Lagerempfehlung:</b>	Jetzt, 2- 4 Jahre	
<b>EAN-Code Flasche</b>	4260353840159	

