

Rosé 2017

- trocken -

Dieser Rosé ist aus der Rotweinsorte Regent gekeltert wurde. Das erkennt der geschulte Weinbetrachter auch sofort an der Farbe des Weines, der sich mit einem intensiven Rosa präsentiert und durch seine hellen Reflexe sehr viel an Wärme und Ausstrahlung gewinnt. Der 2017er ist im Vergleich zum 2015er wieder etwas leichter im Alkohol - sehr dicht und sehr kraftvoll.

Duft: Warme, einladende Aromen nach reifer Walderdbeere, Himbeere und Vanille erfüllen die Nase.

Geschmack: Das Entrée am Gaumen beginnt fruchtig-cremig und geht im Finale zu meeresfrisch-salzig über.

Analyse: Alk.: 12,0%Vol. Säure: 5,5 g/l Rz.: 1,1 g/l

Hinweise: vegan; enthält Sulfite

Zertifizierungen: DE-Öko 039, Ecovin

Trinktemperatur: 10° C

Trinkreife: 2018-2022

Speiseempfehlung: Ideal zum Grillen, Gut gekühlt auf der Terrasse, unkomplizierter Begleiter zu einem sommerlichen Buffet, wer es deftig mag sollte mal gebratene Blutwurst auf Zwiebel-Apfel-"Gemüse" ausprobieren.

... im Geschmack kein Leichtgewicht – dieser Rosé ist kräftig fruchtig.





