

2025 Rosé



VDP.Gutswein

| | |
|----------------|---|
| Wein-Nr: | 500-25 |
| Alkoholgehalt: | 12,0% |
| Säure: | 5,5 g/l |
| Zucker: | 1,4 g/l |
| Passt zu: | Feta Wassermelonen Salat, Gegrillten Garnelen, Gedämpfter Lachs |
| Trinktemp.: | 8-10°C |
| Anbaugebiet: | Württemberg |
| Sorte: | Lemberger & Spätburgunder |
| Boden: | Gipskeuper, Schilfsandstein und bunte Mergel |
| Ausbau: | Saignée Methode, Feinhefelagerung für ca. 6 Monate im Edelstahltank |

Mit feinem Himbeerrosa erfreut dieser Rosé das Auge. Bei milder Trinktemperatur entfalten sich zarte Aromen von Weinbergspfirsich, Himbeere und roter Johannisbeere, ergänzt vom feinen Duft von Kirschblüten.

Am Gaumen zeigt sich der Wein sehr fein, rund und saftig. Rote Johannisbeere, Pfirsich und Erdbeer prägen den Nachhall und sorgen für ein harmonisches, ausgewogenes Geschmackserlebnis. Beschwingt, nicht sättigend, wirkt er elegant und zeigt seine feine, weinige Mineralität. Ideal als Aperitif oder zu aromatischer Frühlings- und Sommerküche.



Webshop



Nährwertangaben



VDP. DIE PRÄDIKATSWINGÜTER
WÜRTTEMBERG