

HIRSCH

WEINEXPERTISE

Macher	Christian Hirsch
Anbaugebiet	Württemberg
Wein	ROSÉ SAIGNÉE
Jahrgang	2024
Geschmack	Trocken
Rebsorten	Lemberger, Shiraz, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Pinot Noir, Touriga Nacional
Kategorie	Gutswein
Inhalt	0,75l - auch in 1,5l
Art.-Nr.	715
EAN	4036234 001632
Alk	13,0% Vol
RZ	3,3 g/L
GS	5,8 g/L
Farbe	Zartes Hellpink
Boden	Schwerer Keuperstein und Schilfsandstein
Vinifikation	Wir lassen die Top-Trauben der Linie "Großes Geweih" aus unseren Premium Weinbergen für einen Tag nach der Lese im eigenen Saft ziehen. Ein kleiner rosé-farbener Teil läuft dann ohne zu pressen frei ab - Voilà, unser Saignée. Zwei Vorteile: Wir stärken dabei die spitzen Rotweine auf natürliche Weise, parallel entsteht ein fruchtiger, gehaltvoller Rosé mit viel Trinkfluss.
Charakter	Verspielte Nase, erinnert an frisch gepflückte Erdbeeren und einem Touch Litschi. Kein süßes Sommerwässerle. Im Geschmack gut strukturiert mit sattem Finale.
Kulinarik	Unschlagbar zu leichten Sommergerichten von knackigen Salaten bis helles Fleisch. Begleitet jede gesellige Runde liebend gerne bis spät in die Nacht...
Trinktemperatur	8 - 12°C
Bereitung	Vegan
Allergene	Enthält Sulfite



Abfüller/Bottled by Christian Hirsch. Kastanienstraße 1. 74211 Leingarten.
Tel 07131 401682. Fax 07131 403493. Christian.Hirsch@HirschWeine.de

www.Hirsch.Wine

HIRSCH IST WILD.