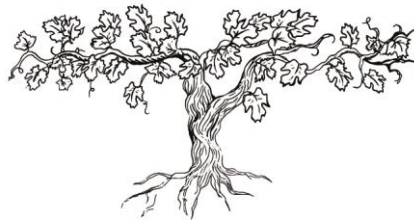


SCHNEIDER



2022 ROSÉ SAIGNER

JAHRGANG

Nach einem spätfrostfreien April startete die Blüte in den wärmsten Lagen bereits im Mai. Nach dem schnellen Aufstellen der Laubwände kam „der große Sommer 2022“ und blieb uns, mit Spitzenwerten teilweise um 40° Celsius und nahezu keinem Niederschlag, bis zum Lesestart am 26. August erhalten. Dieses Datum dokumentiert den frühesten Erntebeginn seit Bestehen des Gutes. In den ersten Septembertagen kühlte es langsam ab, und meist ruhiges Herbstwetter begleitete uns insgesamt 47 Tage bis zum gefeierten und finalen *Hurra*.

REBSORTEN

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Dorsa, Syrah, Blaufränkisch

LAGE

Eine Rosé-Cuvée aus den besten Rotweinparzellen des Gutes. Die Bodenprägung variiert von Terrassenschotter, Löss-Lehm und Kies bis Kalkstein.

VERARBEITUNG

Ernte von reifen und gesunden Trauben, freier Ablauf (Freerun) nach dem traditionellen „Saigner Verfahren“. Anschließend ohne Eingriffe von außen (Schönung o.ä.) kontrollierte Vergärung im Stahltank.

ANALYSE

12,5 % vol. Alkohol, 2,7g/l Restzucker, 5,5g/l Säure