

2023 ROSÉ VDP.GUTSWEIN

VDP.GUTSWEIN	VDP.Gutsweine sind der gute Einstieg in unser Sortiment. Die Weine stammen aus gutseigenen Lagen und entsprechen den strengen VDP.Standards. Sie zeichnen sich durch eine saftige und fruchtbetonte Charakteristik aus.
QUALITÄTSSTUFE	Deutscher Qualitätswein Franken Bio DE-ÖKO-006
GESCHMACKSTYP	trocken
REBSORTEN	100% Spätburgunder
BODEN	Muschelkalk
AUSBAU	Der Rosé ist nach dem „Saignée-Verfahren“ hergestellt. (franz. Saignée = bluten). Dabei wurde nach kurzer Maischezeit nur der Vorlauf (ohne Druck) bei der Kelterung verwendet. Somit wird vermieden, dass Gerbstoffe in den Saft gelangen. Der Rosé besteht ausschließlich aus hochwertigen Spätburgunder-Trauben.
FARBE	Zartes animierendes Lachsrosa mit orangen Reflexen
DUFT	Minze, rotbeerige Noten
GESCHMACK	Zarter Körper mit feiner Säure
ALKOHOL	12,0 %vol.
ZUCKER	3,3 g/l
SÄURE	6,3 g/l
TRINKTEMPERATUR	8° bis 10°
LAGERFÄHIGKEIT	Bis 2026
FLASCHENGRÖSSE	0,75 l

