



ROSÉ! CUVÉE ROSÉ

2022 · Gutswein trocken

AUSBAU Gezügelte Vergärung im Edelstahl,
Hefelager bis Mitte Februar

LESE 100% Handlese

SÄURE 6,1 g/l

RESTZUCKER 6,8 g/l

REBSORTEN Lemberger & Merlot

ALKOHOL 12% VOL

TRINKTEMPERATUR 8 – 10°C

LAGERFÄHIGKEIT 2 – 4 Jahre

Gewonnen wird unser ROSÉ! im sogenannten Saignéverfahren. Hierbei wird der frei ablaufende Saft aus den Maischebehältern abgezogen und zu Roséwein weiterverarbeitet. Dadurch kann auf das Pressen der Beeren gänzlich verzichtet werden.

In der Nase sowie im Mund zeigen sich klare Noten von Wald- und Himbeeren. Passt immer.

