



Rosé 2024

Rosé wird aus Rotweinträumen gewonnen. Im Gegensatz zu Rotweinen wird er aber fast sofort nach der Ernte gepresst. In dieser kurzen Zeit gelangt nur wenig Farbe aus den Beerenschalen in den Saft und der Wein erhält die typische Färbung eines Rosé. Vom Charakter her liegen Roséweine zwischen Weiß- und Rotweinen. Sie verbinden Frische und spritzige Fruchtigkeit von Weißwein mit der Fülle von Rotwein. Daher werden für Rosé auch sehr fruchtige Rotweinsorten bevorzugt, die dem Wein eine lebhaftige Säurestruktur verleihen und ein besonders feines Aroma garantieren.

Kostnotizen

Unser Rosé gefällt in hellem Rot mit einem zartblumigen Bouquet und Anklängen von Erdbeer. Er inspiriert außerdem mit fruchtig-aromatischer Spritzigkeit bei der das fein balancierte Zucker-Säurespiel besonders harmonisch zur Geltung kommt.

Speiseempfehlung

Ideal zu leichten, hellen Fleisch- und Fischgerichten, Aufläufen oder einfach als Wein zum gemütlichen Zusammensitzen.

Lagerpotential

Am besten innerhalb von 2 bis 3 Jahren nach der Ernte genießen.

Details

Trinktemperatur: 12° C, Alkoholgehalt: 12 %vol, Zuckergehalt: 3.8 g/L, Säuregehalt: 6.1 g/L, Energie je 100 mL: 303 kJ / 72 kcal



AT-BIO-402



Rot und freundlich wie der Marienkäfer.

Ein gern gesehener Gast in unseren Weingärten. Marienkäfer sind nützliche Tierchen die gerne Blattläuse vertilgen und damit auf natürliche Weise helfen, die Reben gesund zu halten. Eine tolle Sache, nicht nur für Weingärten! Nur mit der Farbe des Rosé haben die Marienkäfer aber nichts zu tun, die kommt natürlich ausschließlich von den Trauben.