



BRÜSSELE ROSÉ

ROSÉWEIN trocken

Artikelnummer: 2419



DE-ÖKO-003

Rosé wird häufig etwas beliebig und ohne viel Aufmerksamkeit verzehrt. Daran ist nichts Falsches, aber er kann viel mehr – wenn man ihn lässt! Wir lassen ihn gern ein paar Stunden mehr auf der Maische und extrahieren so nicht nur mehr Farbe, sondern auch Aromen. Probieren Sie ihn auch mal als Speisebegleiter!

87° Oechsle. Ausbau im Edelstahl zur Betonung von Frucht und Frische.

Im Glas kräftige Lachsfarbe. In der Nase würzig-fruchtiges Bouquet von roten Johannisbeeren, Kirschen und Karamell. Am Gaumen saftig-frisch mit Anklängen von Erdbeere und Johannisbeeren.

Ein seriöser Rosé mit ordentlich Potenzial als Speisenbegleiter:

Passt hervorragend zu Spargel, Melone mit luftgetrocknetem Schinken, Leberpastete, Frischkäse und zu gedünstetem Flussfisch. Ein unkomplizierter Sommerwein!

Jahrgang:	2024
Rebsorte:	Lemberger, Merlot
Klassifikation:	VDP.Gutswein®
Herkunft:	Württemberg, Deutschland
Boden:	Keuper
Flaschengröße:	0,75l

Alkohol:	12% vol.
Restzucker:	6,0 g/l.
Säure:	5,2 g/l.
Reifepotenzial:	bis 2029
Serviertemperatur:	10 Grad
Hinweis:	Enthält Sulfite
Brennwert je 100 ml:	306 kJ/73 kcal

Lebensmitteltechnische Hinweise:

