

WEINKELLEREI HOHENLOHE
FÜRSTENFASS



Samtrot Rosé QbA fruchtig



Anbaugebiet:	Württemberg
Rebsorte:	Samtrot-Rosé
Geschmack:	fruchtig
Qualität:	Qualitätswein
Ausbau:	Edelstahl
Jahrgang:	2018
Artikel-Nr.:	0325
Charge:	000308019
EAN Flasche:	4014839003251
EAN Verpackung:	4014839003282
Flasche:	Bordeaux 0,75 weiß 310

Alkohol:	12,50%vol.
Restzucker:	23,00 g/l
Säure:	5,70 g/l

Trinktemperatur: 8 - 10 Grad

Speiseempfehlung: zu Geflügel, verschiedenen Salaten, Nudelgerichten, Käse

Beschreibung:

Ein jugendlicher Rosé mit herrlich duftigem Bukett. Das fruchtbetonte Aroma erinnert etwas an Kirsche und Erdbeere. Der Geschmackseindruck wird durch eine elegante Restsüße abgerundet.

Allgemein:

Weil sich der rote Farbstoff vor allem in der Haut der der Traubenbeeren befindet, wird bei der Rotweinbereitung die Maische entweder vergoren oder kurzzeitig erhitzt. Auf beiden Wegen wird der Farbstoff frei, der Rotwein entsteht. Anders beim Rosé. Hier werden die Rotweintruben gleich nach der Lese gekeltert. Der so gewonnene Wein weist eine typische hellrote Farbe auf und kann vom Charakter her eher einem milden Weißwein zugeordnet werden.

Unsere Wein- und Sektprodukte enthalten Sulfite.

Weinkellerei Hohenlohe eG · Alter Berg 1 · 74626 Bretzfeld-Adolzfurt

Tel. 0 79 46 / 91 10-0 · Fax 91 10 50 · info@weinkellerei-hohenlohe.de · www.weinkellerei-hohenlohe.de