

WEINKELLEREI HOHENLOHE  
**FÜRSTENFASS**



## Spätburgunder Rose Qualitätswein halbtrocken

<b>Anbaugebiet:</b>	Württemberg
<b>Rebsorte:</b>	Spätburgunder-Weißherbst
<b>Geschmack:</b>	halbtrocken
<b>Qualität:</b>	Qualitätswein
<b>Ausbau:</b>	Edelstahl
<b>Jahrgang:</b>	2019
<b>Artikel-Nr.:</b>	0825
<b>Charge:</b>	000314320
<b>EAN Flasche:</b>	4014839008256
<b>EAN Verpackung:</b>	4014839008287
<b>Flasche:</b>	Bordeaux 0,75 weiß 310

<b>Etiketten-Alkohol:</b>	11,50%vol.
<b>Restzucker:</b>	15,40 g/l
<b>Säure:</b>	6,00 g/l

**Trinktemperatur:** 8 - 10 Grad

**Speiseempfehlung:** zu Lachsrollchen mit mildem Camembert, Geflügelsalat

### **Beschreibung:**

Ein jugendlicher Rosé mit feinwürzigem Aroma und duftigem Bukett. Der fruchtbetonte Geschmack erinnert etwas an Kirsche und Himbeere. Mit etwas Kohlensäure versetzt mundet er besonders lebendig und frisch. Dieser Rosé besteht zu 100% aus der Rebsorte Spätburgunder.

### **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 Rotweintrrauben 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.