

WEINKELLEREI HOHENLOHE
FÜRSTENFASS



Spätburgunder Rose QbA halbtrocken



Anbaugebiet:	Württemberg
Rebsorte:	Spätburgunder-Weißherbst
Geschmack:	halbtrocken
Qualität:	Qualitätswein
Ausbau:	Edelstahl
Jahrgang:	2018
Artikel-Nr.:	0825
Charge:	000309819
EAN Flasche:	4014839008256
EAN Verpackung:	4014839008287
Flasche:	Bordeaux 0,75 weiß 310

Alkohol:	12,50%vol.
Restzucker:	15,70 g/l
Säure:	5,90 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 Rotweinerzeugung 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.