

WEINKELLEREI HOHENLOHE  
FÜRSTENFASS



## Rosé QbA trocken

<b>Anbaugebiet:</b>	Württemberg
<b>Rebsorte:</b>	Rosé
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Qualität:</b>	Qualitätswein
<b>Ausbau:</b>	Edelstahl
<b>Jahrgang:</b>	2018
<b>Artikel-Nr.:</b>	1375
<b>Charge:</b>	000309719
<b>EAN Flasche:</b>	4014839013755
<b>EAN Verpackung:</b>	4014839013786
<b>Flasche:</b>	Bordeaux 0,75 weiß 310

<b>Alkohol:</b>	12,50%vol.
<b>Restzucker:</b>	5,60 g/l
<b>Säure:</b>	5,60 g/l

<b>Trinktemperatur:</b>	8 - 10 Grad
-------------------------	-------------

<b>Speiseempfehlung:</b>	zu gebratenem Fisch mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin, Salaten, Geflügel
--------------------------	--

### Beschreibung:

Dieser lachsfarbener Rosé mit elegantem Bukett, fruchtiger Fülle und gehaltvollem Körper, wurde aus Spätburgunder und Schwarzriesling hergestellt. Sein Aroma erinnert etwas an getrocknete Pflaumen und Melone. Im Geschmack mundet er feinherb und spritzig bei einer angenehmen Säure.

### 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. Der Rosé kann aus mehreren Traubensorten bestehen.

Unsere Wein- und Sektprodukte enthalten Sulfite.