

WEINKELLEREI HOHENLOHE  
FÜRSTENFASS



## Spätburgunder Rosé Sekt trocken

<b>Anbaugebiet:</b>	Württemberg
<b>Rebsorte:</b>	Rosé
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Qualität:</b>	Qualitätswein
<b>Ausbau:</b>	Tankgärung
<b>Jahrgang:</b>	2018
<b>Artikel-Nr.:</b>	8825
<b>Charge:</b>	041010519
<b>EAN Flasche:</b>	4014839088258
<b>EAN Verpackung:</b>	4014839088289
<b>Flasche:</b>	Sekt 0,75 weiß Band

<b>Alkohol:</b>	12,50%vol.
<b>Restzucker:</b>	27,60 g/l
<b>Säure:</b>	6,70 g/l

**Trinktemperatur:** 6 - 8 Grad

**Speiseempfehlung:** als Aperitif und zu festlichen Anlässen

### **Beschreibung:**

Finessereicher Rosé mit feinem Beerenaroma und herrlich eingebundener Kohlensäure. In der Farbe präsentiert er sich in hellem Lachsrosa, im Duft feinfruchtig und klar.

### **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.