

WEINKELLEREI HOHENLOHE  
**FÜRSTENFASS**



## Muskattrollinger Rosé Qualitätswein fruchtig

<b>Anbaugebiet:</b>	Württemberg
<b>Rebsorte:</b>	Muskat-Trollinger Weißherbst
<b>Geschmack:</b>	fruchtig
<b>Qualität:</b>	Qualitätswein
<b>Ausbau:</b>	Edelstahl
<b>Jahrgang:</b>	2019
<b>Artikel-Nr.:</b>	9225
<b>Charge:</b>	000301420
<b>EAN Flasche:</b>	4014839092255
<b>EAN Verpackung:</b>	4014839092286
<b>Flasche:</b>	Bordeaux 0,75 weiß 310

<b>Etiketten-Alkohol:</b>	11,00%vol.
<b>Restzucker:</b>	23,20 g/l
<b>Säure:</b>	5,70 g/l

**Trinktemperatur:** 8 - 10 Grad

**Speiseempfehlung:** zu sommerlichen Salaten, Terrinen, würzigem Käse

### **Beschreibung:**

Sowohl im Duft als auch im Geschmack ist dieser herrlich frische und fruchtige Rose durch eine elegante Muskatnote geprägt. Mit dezenter Süße und einer angenehmen Säure, mundet dieser Wein besonders harmonisch.

### **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.