

Rosé saignée

Art.-Nr.: 2019-06

| | |
|----------------------------|---|
| Rebsorten: | Dornfelder, Lemberger (Blafränkisch), Primitivo |
| Herkunft: | Deutschland |
| Anbauregion: | Württemberg |
| Jahrgang: | 2019 |
| Geschmacksrichtung: | trocken |
| Qualitätsstufe: | Landwein |
| Vegan: | Ja |
| Flaschengröße: | 0,75 l |
| Alkoholgehalt: | 12,0 % Vol. |
| Restsüße: | 1,3 g/l |
| Säuregehalt: | 8,5 g/l |
| Lage: | Rosswager Halde |
| Trinktemperatur: | 12-19 °C |
| Ausbau: | Edelster aller Roséweine: Gewonnen aus reinem Saftabzug ohne Druckpressung = saignée. Ungefiltert, unbehandelt. |

Boden:

Kalksteinbraunlehm und Löß auf mittlerem und oberem Muschelkalk, felsig-steil und steinreich. Steillagen und Terrassen.

Ausbau:

Komponiert aus den drei klassisch Württembergischen Rebsorten Lemberger, Dornfelder und Trolling, verdelte mit einem kleinen Anteil an Primitivo. Durch Saftabzugsherstellung mit ungewohnt viel Frucht und Terroirnoten ergibt sich ein charaktervoller und kräftig strukturierter Rosé. Nicht glanzklar gefiltert. Ein Wein für Kenner.

