



GOGER

WEINGUT RESTAURANT HOTEL



*GW Rosé

Art.-Nr.: 304

Kategorie:	Gutsweine
Rebsorten:	Portugieser
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Franken
Jahrgang:	2021
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Gutswein Kabinett
Vegan:	Ja
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	11,5 % Vol.
Restsüße:	1,1 g/l
Säuregehalt:	5,0 g/l
Lage:	Sander Kronberg
Trinktemperatur:	10 °C °C
Ausbau:	Edelstahltank

Beschreibung:

Ein zarter blumiger Duft nach Flieder und Holunder, gemischt mit frischen Brombeeren und Waldbeeren in der Nase. Die fruchtigen Aromen von Brombeeren, Erdbeeren und Dörrobst auf dem Gaumen harmonisieren mit den vegetabilen Noten von Wacholderbeere und roter Beete. Im Abgang ist eine leichte Aromatik schmeckbar, die an cremigen Joghurt erinnert.

Boden:

Roter Keuper





GÖGER

WEINGUT RESTAURANT HOTEL



Ausbau:

Der Rosé ist ein Rotwein, der hell ausgebaut wird. Die Rebsorte Portugieser wird anders als bei der Rotweinerstellung nach der Lese gleich abgepresst, um so eine helle Farbe zu erhalten. Danach wird der Most im Edelstahltank über 6 Wochen bei einer Temperatur von 16°C vergoren.

Speiseempfehlung:

Fisch, Weichkäse, Früchte, Vegetarisch

Passt gut zu:

Easy drinking

