

Dornfelder rosé süss

Art.-Nr.: 54#16

Jahrgang 2016
Flaschengröße 0,750 l
Alkoholgehalt 9,0 % Vol.
Restsüße 59,7 g/l
Säuregehalt 6,2 g/l
Trinktemperatur 8 – 14 °C

Beschreibung

Dieses nicht alltägliche Produkt ist für alle produziert die "IN" sein wollen. Die Kunst bei der Bereitung des Dornfelder Rosé ist, dass es für den Kellermeister schwierig ist wenig Farbe aus der Beere auszulaugen. Denken Sie an den sehr farbintensiven Dornfelder Rotwein, oder die reife Dornfelderbeere, welche in der Hand zerfließt und noch Tage später auf der Haut ihre Spuren hinterlässt. Die Weißweinbereitung aus einer Rotweinsorte ist eine Kunst für sich. Die moderne Aromenvielfalt im Duft ist das Ergebnis einer langsamen Vergärung bei tiefer Temperatur, verbunden mit der natürlichen Restsüße, welche durch die gezügelten und dann gestoppten Vergärungsschritte erreicht werden.

