



ROSÉ halbtrocken nur noch wenige Flaschen

Art.-Nr.: 15

Rebsorten:	Spätburgunder, Dornfelder
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Mosel
Jahrgang:	2022
Geschmacksrichtung:	feinherb
Qualitätsstufe:	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	10,5 % Vol.
Restsüße:	21,3 g/l
Säuregehalt:	6,4 g/l
Trinktemperatur:	10 °C

Beschreibung:

Dieser Rosé wird auf "blutige Weise" hergestellt – allerdings nur dem Namen nach! Die Herstellungsmethode für diese Cuvée eine sehr traditionelle Methode namens „Saignée“ an, was wörtlich übersetzt „Aderlass“ bedeutet. Er lässt dafür nämlich die Rotweinformaische „zur Ader“, indem er einen Teil des Mostes abzieht, der zu diesem Zeitpunkt noch roséfarben ist.

Zum einen konzentriert er dadurch den Rotwein, der dunkler und kräftiger wird, zum anderen erhält er einen Rosé. Basis für diesen Rosé ist eine Kombination der Rebsorten Spätburgunder und einem kleinen Teil Dornfelder. Der Wein ist stilistisch vergleichbar mit einem würzigen Südfranzosen.

Im Sommer eiskalt (evtl. sogar mit einem Eiswürfel) servieren. Als Essensbegleiter erweist er sich als Allrounder für mediterrane Speisen und Grilltem.

