

STUDIER

2017

HEROLDREBE
ROSÉ
HALBTROCKEN
PFALZ

Deutscher Qualitätswein
Restzucker: 14,4 g/Ltr.
Säure: 7,1 g/Ltr.
Alkohol: 11,5 %vol
Enthält Sulfite



Zur Rebsorte

Die Heroldrebe ist eine alte aber etwas in Vergessenheit geratene Rebsorte. Sie ist aus einer Kreuzung aus Blauem Portugieser und Lemberger entstanden und wird vor allem in der Pfalz angebaut. Sie eignet sich vor allem zur Erzeugung von fruchtigen und milden Rosé-Weinen und ergeben ideale Sommerweine.

Zum Ausbau

Seine besonders frischen und klaren Fruchtaromen erhält dieser Wein durch ausschließlich gesundes Lesegut, eine strenge Vorklärung vor dem Gärbeginn und eine gezügelte, gekühlte Gärführung bei niedrigen Temperaturen von 17°C.

Sensorische Eigenschaften

Dieser Rosé aus Heroldrebe ist ein milder, fruchtbetonter Wein mit wenig Säuregehalt. Es herrschen die zarten Aromen von Rosenblüte und Erdbeere vor. Seine milde Art und seine niedrige Säure machen ihn sehr beliebt als unkomplizierten Tisch- und Genusswein.

Speisen

Bevorzugt aber zu hellen
Fleischsorten, Eierspeisen, Nudelgerichte und zu Fisch.

Trinktemperatur: 10-12°C°

Lagerfähigkeit: max. 3 Jahre, danach zwar noch sehr gut trinkbar, der Wein verliert aber seine so frischen Primäraromen und jugendliche Art und gewinnt an gereiften Aromen, wie die von reifen Aprikosen.