

STUDIEN

2017
SPÄTBURGUNDER
ROSÉ
TROCKEN
PFALZ

Deutscher Qualitätswein

Restzucker: 7,2 g/Ltr.
Säure: 6,1 g/Ltr.
Alkohol: 12,5 %vol
Enthält Sulfite



Rebsorte

Spätburgunder - auch Blauer Spätburgunder oder Pinot noir genannt - ist eine aus dem Burgund stammende traditionelle Rebsorte, d.h. sie ist nicht durch Kreuzung entstanden. Die Reife der Trauben ist mittelfrüh bis spät und deren Farbe ist dunkelblau bis violettblau. Die Trauben des Spätburgunders sind kleinbeerig und sehr kompakt. Die Rebe erfordert zwar tiefgründige, fruchtbare Böden, doch die hohen Lagenansprüche werden meist mit hochedlen Weinen belohnt.

Ausbau

Charakteristisch für die Erzeugung eines Rosé ist der nur relativ kurzzeitige Kontakt des Saftes mit den Beerenhäuten. Im Gegensatz zu einem Rotwein, der auf der Maische, sprich der Beerenhäuten und Kernen, vergärt, wird das Lesegut kurze Zeit nach der Ernte abgepresst und danach als reiner Saft vergoren. So ergibt sich auch die typisch lachsfarbene Farbe eines Rosé da die rote Farbe ausschließlich in den Beerenhäuten lokalisiert ist.

Sensorik

Dieser Spätburgunder weist trotz seiner leichten und milden Art als Rosé die kräftigen Geschmackskomponenten eines Spätburgunders vor. Die Aromen von dunkler Kirsche, Erdbeere und Rosenblüten verleihen ihm eine mild duftige Art. Ein trockener Rosé für alle unbeschwerten Genussmomente!

Speisen

Zu leichten Fleischgerichten wie Geflügel und zu feinen Gemüseterrinen, auch zu Hefekuchen ein Genuß!

Trinktemperatur: 8-12° C

Lagerfähigkeit:

Mind.3 Jahre. Danach noch sehr gut trinkbar aber der Wein verliert seine frischen Aromen und ist dann gereift.