

STUDIER

2017
ROSÉ AUDIMAX
feinherb
PFALZ

Deutscher Qualitätswein
Restzucker: 14,6 g/Ltr.
Säure: 7,4 g/Ltr.
Alkohol: 12,5 %vol
Enthält Sulfite



Zur Rebsorte

Diese Cuvée besteht aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon und Sangiovese.

Cabernet Sauvignon ist die wohl „berühmteste“ Rebe überhaupt. Inzwischen wächst sie nicht nur in Frankreich, sondern hat ihre Wurzeln quasi in der ganzen Welt geschlagen.

Meist als Verschnittspartner mit Merlot entwickelt sie auf erstaunliche Weise ein dem jeweiligen Boden angepasstes Aromenprofil.

In Kombination mit dem besonders fruchtbetonten Sangiovese ist diese Cuvée eine Rosé-Neuentdeckung!

Zum Ausbau

Ausschließlich gesunde Trauben wurden für diese Cuvée gekeltert. Kurze Maischestandzeiten sorgen für die frische Roséfarbe.

Neben einer gekühlten Gärführung bei ca. 17 °C wurde der Wein relativ reduktiv, d.h. mit wenig Luftkontakt ausgebaut, was ihm seine frische und fruchtige Art verleiht.

Sensorische Eigenschaften

Dieser Rosé Audimax ist ein besonders frischer und milder Wein mit einem niedrigen Säuregehalt und feiner Restsüße im feinherben Bereich. Seine Fruchtaromen erinnern an Himbeere, Erdbeere und Cassis gepaart mit feinen Aromen von Paprika.

Ein saftig, süffiger Rosé für alle unkomplizierten Genussmomente!

Speisen:

Zu Gemüsepasteten, Pasta mit Tomatensauce oder einfach gut gekühlt zum Anstoßen!

Trinktemperatur: 8-12 °C

Lagerfähigkeit:

max. 3 Jahre, danach zwar noch sehr gut trinkbar, der Wein verliert aber seine so charakteristische Frische.