

# STUDIEN

**2019  
SPÄTBURGUNDER  
ROSÉ  
TROCKEN  
PFALZ**

Deutscher Qualitätswein

Restzucker: 5,5 g/Ltr.  
Säure: 6,3 g/Ltr.  
Alkohol: 12,0 %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 Lagensprüche 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.