

K ROSÉ

IGT 2020

SORTEN: verschiedene Rotweinsorten

ALTER DER REBEN: 5 – 20 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 11 – 13 °C

TRINKREIFE: 2021 – 2022

ERTRAG: 60 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM: Drahtrahmen

ALKOHOL: 13,0 %

RESTZUCKER: 2,5 g/l

SÄURE: 5,4 g/l

Enthält Sulfite

» Ein Rot, das die Grenzen der Zeit durchbricht. Weich und kraftvoll zugleich. Ein ernst zu nehmender Speisenbegleiter, auch auf der Terrasse. «

JAHRGANG

Auf einen relativ milden Winter folgten ein niederschlagsreicher März und ein trockener und warmer April. Die Blüte erfolgte etwas früher als normalerweise, der Sommer verlief ohne längere Hitzeperioden. Trotzdem wurde der Vegetationsvorsprung bis zur Ernte immer kürzer, und die ersten Trauben wurden Anfang September gelesen. Die letzte Fuhr erreichte am 9. Oktober die Kellerei.

VINIFIKATION

Zu Beginn der Maischegärung wird aus den Rotweinchargen, ein Teil des Mostes entzogen, kühl vergoren und zu diesem Roséwein verarbeitet. Teilweise malolaktische Gärung und lange Reifung auf der Feinhefe.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- rosa, hellrubinrot in der Farbe
- zartfruchtig nach Himbeere und Weichselkirsche
- frisch und saftig im Geschmack

EMPFEHLUNG

Dieser Roséwein ist ein ernst zu nehmender Speisenbegleiter mit guter Struktur. Passt gut zu kräftigen Vorspeisen, aber auch zu Fisch und weißem Fleisch.

