



2025 Rosé

Deutscher Qualitätswein trocken

Anbaugebiet

Pfalz

Cuvée

Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Cabernet Cubin

Character

Dieser orangefarben schimmernde Rosé öffnet sich in der Nase mit einer feinen, pflanzlichen Note von Tomatenstrunk, begleitet von frischer Zitrusbelebung. Am Gaumen setzt sich die Pfirsichfrucht durch: saftig, direkt und angenehm anhaltend. Die Säure fügt sich harmonisch ein, trägt das Fruchtspiel und sorgt für einen langen, erfrischenden Abgang. Ein unkomplizierter Wein mit Charakter — süffig, lebendig und schlicht eine Freude.

Vinifikation

Nach drei bis vier Stunden Maischestandzeit erfolgt die Pressung, dann kühle Vergärung und Hefelager bis Ende Januar im Edelstahltank.

Passt gut zu

Pizza, Pasta, BBQ,
Ratatouille und Hühnerschenkel aus dem Ofen

Analysedaten

Alkohol: 12,0 %
Restsüße: 5,2 g/l
Säure: 6,9 g/l

Lagerfähigkeit

Jung zu trinken

Ertrag

80 hl/ha

