

Gutswein

ARTIKELNUMMER: 600-2022

**KURZBESCHREIBUNG**

2022 Rosé trocken - Die Farbe des Sommers und absolut im Trend! Die Cuvée mit ihrer zartrosa Farbe und dezenten, kühlen Aromen von Kirsche, Waldbeeren und Erdbeeren ist herrlich elegant.

Schön gekühlt - vielleicht auch mal mit einem Eiswürfel, unsere französischen Nachbarn machen es vor - ist der Rosé die richtige Wahl zu sommerlichen Speisen! Auch zu lauen Sommerabenden, wenn der Grill an ist und Lachs oder Shrimps geröstet werden, passt der Rosé bestens. In der Vergangenheit heißgeliebt als frühlommerlicher Vorbote ist der Rosé aber auch im Spätsommer ein idealer Solist oder Menübegleiter. Einfach genießen!

DIE LAGE

Unser Rosé-Gutswein wächst in unseren Parzellen auf dem Binger Rochusberg. Die nördlichste Erhebung in Rheinhessen gehört zu einem großen Quarzitriegel, der sich von Frankfurt über den Rheingau und Taunus bis in den Hunsrück erstreckt.

VINIFIKATION

Um unseren Rotweinen mehr Konzentration zu verleihen, wurde vor der Gärung ca. 20% Saft entnommen (Saignée), woraus wir unseren Rosé kreieren. Er enthält nur sehr wenig Farbpigmente und Gerbstoffe, was ihm seine zartrosa Farbe und seine elegante Art verleiht. Dieser zarte Saft wurde im Edelstahltank temperaturkontrolliert vergoren. Nach Lagerung auf der Feinhefe wurde der Wein im Februar abgefüllt.

FACTS

REBSORTE: Saignée von Portugieser, Spätburgunder und Dornfelder

LAGE: Rheinhessen, vers. Weinbergspartellen

BODEN: Löss, Tonmergel

ALK: 11% vol.

RZ: 2,9 g/l

SRE: 6,7 g/l

TRINKEMPFEHLUNG: 10-12° C

GEBINDE: 750ml