

Rose 2014

Sorte:	100 % Rosècuvée - geerntet 10.10.2014	
Lage:	Verschiedene Lagen vom Heideboden - gepflanzt 1991 - 2004	
Ernte:	Selektionierte Handlese	
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert 18° - 20°C. 1 Stunden auf der Maische.	
Ausbau:	3 Monate im Edelstahltank auf der Feinhefe.	
Abgefüllt:	25.02.2015	
Gesamteindruck:	Helles Lachs-Pink; im Duft nach Wiesenblumen; würzig. Am Gaumen fein mineralisch, mit einer guten Säurestruktur, etwas Kirsch-Minze, pikant; feiner frischer Abgang. Perfekter Sommerwein!	
Empfehlung:	Cooler Sommerwein für Zwischendurch, zu leichten Salaten, Vorspeisen und als Aperò. Ganz toll als Spritzer mit Eis und Minze.	
EAN Codes	Flasche	9120015604145
	Karton	9120015604152
Prüfnummer:	N 3070/15	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,0. %vol	
Säure:	5,2. g/L	
Restzucker:	001,0. g/L	
Mostgewicht:	20,0. °KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	24,3.g/L	
Relative Dichte:	0,9927	



Auszeichnungen: