

# Rosé

## 2020

Rosé wird aus Rotweintrauben gewonnen. Im Gegensatz zu Rotweinen wird er aber fast sofort nach der Ernte gepresst. In dieser kurzen Zeit gelangt nur wenig Farbe aus den Beerenschalen in den Saft und der Wein erhält die typische Färbung eines Rosé. Vom Charakter her liegen Roséweine zwischen Weiß- und Rotweinen. Sie verbinden Frische und spritzige Fruchtigkeit von Weißwein mit der Fülle von Rotwein. Daher werden für Rosé auch sehr fruchtige Rotweinsorten bevorzugt, die dem Wein eine lebhaftere Säurestruktur verleihen und ein besonders feines Aroma garantieren.

<b>Kostnotizen:</b>	Unser Rosé gefällt in hellem Rot mit einem zart-blumigen Bouquet und Anklängen von Erdbeer. Er inspiriert außerdem mit fruchtiger Spritzigkeit bei der das fein balancierte Zucker-Säurespiel besonders gut zur Geltung kommt.	
<b>Speiseempfehlung:</b>	Ideal zu leichten, hellen Fleisch- und Fischgerichten, Pasteten oder einfach als Wein zum gemütlichen Zusammensitzen.	
<b>Lagerpotential</b>	Am besten innerhalb von 2 Jahren nach der Ernte genießen.	
<b>Trinktemperatur:</b>	12° C	
<b>Alkoholgehalt:</b> 11,5 %vol	<b>Zuckergehalt:</b> 5,2 g/L	<b>Säuregehalt:</b> 6,1 g/L



Rot und freundlich wie der Marienkäfer.

Ein gern gesehener Gast in unseren Weingärten. Marienkäfer sind nützliche Tierchen die den ganzen lieben Tag lang Blattläuse vertilgen und damit auf natürliche Weise helfen, die Reben gesund zu halten. Eine tolle Sache, nicht nur für Weingärten! Nur mit der Farbe des Rosé haben die Marienkäfer nicht wirklich zu tun, die kommt natürlich ausschließlich von den Trauben.



AT-BIO-402  
EU-Landwirtschaft

