

K ROSÉ

IGT 2019

SORTEN: Cabernet, Merlot,
Blauburgunder

ALTER DER REBEN: 6 – 16 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 11 – 13 °C

TRINKREIFE: 2020 – 2021

ERTRAG: 60 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM: Drahtrahmen

ALKOHOL: 13,5 %

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

Die Witterungsverhältnisse machen das Weinbaujahr 2019 zu einer Herausforderung für unsere Weinbauern. Auf einen relativ milden Winter und Frühlingsbeginn folgten ein nasser und kühler April und Mai. Nach der Blüte, die erst im Juni erfolgte, drehte sich die Wettersituation und es wurde heiß und trocken. Der Spätsommer verzögerte mit einigen Niederschlägen und unterdurchschnittlichen Temperaturen die Reife der Trauben. Die Lese des gesunden Traubenguts begann Anfang September und zog sich bis Ende Oktober hin.

VINIFIKATION

Zu Beginn der Maischegärung wird aus den Rotweinchargen von Cabernet, Merlot und Blauburgunder, 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.

