

2018 ROSÉ HALBTROCKEN



Weinexpertise

SENSORIK:	Fruchtige Duftnote, im Mund viel Erdbeere.
TRINKEMPFEHLUNG:	Idealer Begleiter zu Gegrilltem, knackigen Salaten und tomatiger Pasta. Schöner Sommerwein, auch solo.
LAGE:	Schleswig-Holstein, Malkwitz Old Dörp, Großer Gröndalberg
REBSORTE:	Cuvée aus Regent und Cabernet Cortis
JAHRGANG:	2018
QUALITÄTSSTUFE:	Erzeugerabfüllung Schleswig-Holsteinischer Landwein
GESCHMACK:	Halbtrocken
BODENART:	Mineralischer sandiger Lehm Boden mit hohem Gesteinsanteil
WEINLINIE:	Rosé
WEINAUSBAU:	Saftabzug aus der Rotwein-Maische nach 2 Tagen Gärung im Edelstahltank
VERSCHLUSS UND FLASCHENTYP:	Schraubverschluss 0,75 l Schlegel
EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR:	10-12 °C
ANALYSE:	Alkohol (vol %): 10,0 Säure (g/l): 6,6 Restzucker (g/l): 11,0

Roséweine verdanken ihre Farbgebung der Dauer, für die die Beeren auf der Maische liegen. Je länger diese sogenannte Mazeration andauert, umso intensiver wird die Farbe. Nachdem der Most von den Beerenhäuten abgezogen wird, vergärt er ganz normal weiter.

Unseren Rosé haben wir aus einem Cuvée kreiert – also einem Verschnitt, oder auch Mischung – aus den von uns angebauten Rotweinsorten Regent und Cabernet Cortis.



Wein aus dem Land zwischen den Meeren.