



JUNG
KNOB
LOCH

Winzer-Glühwein rosé fruchtsüß

Bestellnr.: 552

Geschmacksr.: fruchtsüß
Anbaugebiet: Rheinhessen
Inhalt: 1,0 l
Alkohol: 12,0 vol.%
Säure: 6,0 g/l
RZ: 70,0 g/l



Das Terroir

Unsere Weine wachsen in unseren eigenen Weinbergen rund um Albig, mitten im Herzen von Rheinhessen. Vor 20 Mio. Jahren prägte das Urmeer diese Gegend. Heute ermöglichen uns verschiedene Bodenarten und interessante kleinklimatische Bedingungen eine Vielfalt an Rebsorten anzubauen.

Vinifizierung

Aus unserem eigenen Weinberg stammen die verschiedenen Traubensorten für unseren niveauvollen Rosé-Cuvee. Die einzelnen Weine wurden schonend gekeltert und anschließend im Holzfass ausgebaut. Danach folgte die Verfeinerung des Grundweines mit den klassischen Weihnachtsgewürzen.

Weinbeschreibung

Verführerisch, fruchtig und lecker mit tollem Duft nach Nelken und Zimt, fein abgestimmt mit einer Sinfonie aus Weihnachtsgewürzen. Ein stilvoller Begleiter zu gemütlichen Abenden am Kaminfeuer oder zum Aufwärmen nach einem Spaziergang in der kalten Jahreszeit.

Empfehlung

Zubereitung: erhitzen bis max. 65°C - 70 °C; auf keinen Fall kochen
passt zu traditionellem Weihnachtsgebäck, pikantem Fingerfood und Vanilleeis



FEINE WEINE – PRODUZIERT MIT RESPEKT VOR MENSCH UND NATUR AUS ÜBERZEUGUNG
Weingut Jung & Knobloch, Langgasse 46, 55234 Albig www.weingut-jung-knobloch.de