



2023 Rosé halbtrocken

Bestellnr.: 220

Jahrgang: 2023
Rebsorte: Spätburgunder, Dornfelder
Geschmacksr.: halbtrocken
Anbaugebiet: Rheinhessen
Inhalt: 1,0 l
Alkohol: 11,5 vol.%
Säure: 6,7 g/l
RZ: 14,0 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. Unsere Gutsweine sind niveauvolle Weine für jeden Tag mit überzeugender Frucht und Frische.

Vinifizierung

Spätburgunder- und Dornfelder-Trauben wurden jeweils wie weiße Trauben gekeltert. Danach wurden diese über 4 Wochen bei 16-19°C im Edelstahlbehälter mit ressourcenschonender Kühlung vergoren. Vor der Flaschenfüllung wurden die zwei Rebsorten zu diesem Cuvée verheiratet.

Weinbeschreibung

Diese Verarbeitungsmethode der roten Trauben bringt die hellrote Farbe. Die Frucht des Dornfelder und die Eleganz des Spätburgunders vereinen sich hier zu einem fruchtig frischen Rosé mit feiner Himbeer- und Erdbeernote, leicht und unkompliziert.

Empfehlung

Trinktemperatur: 8-10°C
ideal für Gartenparty, Grillabend und allein auf der Terrasse



FEINE WEINE – PRODUZIERT MIT RESPEKT VOR MENSCH UND NATUR AUS ÜBERZEUGUNG

Weingut Jung & Knobloch, Langgasse 46, 55234 Albig www.weingut-jung-knobloch.de