



## 2020 SAUSTIFT Cuvée Rose trocken

Jahrgang:	2020
Rebsorte:	Portugieser, Saint Laurent, Cabernet Sauvignon
Geschmacksr.:	trocken
Anbaugebiet:	Rheinhessen
Inhalt:	0,75 l
Alkohol:	12,0 vol.%
Säure:	5,6 g/l
RZ:	8,5 g/l

### Saustift

Saustift / Stift = umgangssprachlich Synonym für Auszubildender

Seitdem unser Weingut im Sommer 2014 auf Bundesebene als Ausbildungsbetrieb des Jahres ausgezeichnet wurde, kreieren unsere Azubis stolz ihr Erstlingswerk. Inspiriert durch unseren Auszubildenden Benaja Schütz präsentieren wir Ihnen dieses Jahr dieses Cuée Rose trocken.

### Vinifizierung

Die Triologie der roten Trauben wurden Ende September geerntet und danach über 45 Tage vergoren. Der Wein lagerte anschließend 5 Monate auf der Feinhefe im Holzfass und wurde des öfteren aufgerührt.

### Weinbeschreibung

Ein fruchtiger und zugleich charakterstarker Rosé mit schönen Fruchtaromen von Himbeere und Erdbeere. Das feine Holz aus dem jungen Barrique schenkt dem Wein das besondere Etwas. Feine Holz- und Vanillenoten und elegante Röstaromen spielen mit der Frucht des Weines – außergewöhnlich und jugendlich frisch mit Potential.

### Empfehlung

Trinktemperatur: 8-12 °C

passt zu allem: solo, auch zu leichten Fleischgerichten, Gemüse und Sommersalaten



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

Weingut Jung & Knobloch, Langgasse 46, 55234 Albig [www.weingut-jung-knobloch.de](http://www.weingut-jung-knobloch.de)