2021
ROSÉ
>LITER<

VINIFIKATION
Der Ausbau erfolgt ausschließlich im Edelstahltank, um die feine Frucht und die Frische des Weines zu erhalten. Die Gärung bei sehr niedrigen Temperaturen (10-12°) um die zarten, feinen Fruchtaromen und eine frische Gärkohlensäure in den Wein einzubinden. Durch eine frühzeitige Unterbrechung der Gärung wird eine feine natürliche Fruchtsüße erhalten. Eine schonene Abfüllung im noch winterkalten Weinkeller unterstützt die Erhaltung der jugendlichen Frische des Weines auf ihrem Weg in die Flasche. Eine feine und ausgewogene Abstimmung bei der Zusammenstellung der Cuvée bilden den Abschluss für diesen herzhaften und frischen Rosé.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG
Die feine Süße harmoniert mit dem an Himbeeren und rote Johannisbeeren erinnernden Aroma. Elegant- exotische Noten und eine gewisse Länge trotz seiner Leichtigkeit zeichnen den Wein aus. Im Geschmack herzhaft frisch, mit weicher Säure und schlanker Art.

TRINKEMPFEHLUNG
Als Begleiter für laue Sommerabende einfach pur oder als Schorle ein Genuss. Aber auch zu Lachs, Garnelen und allen Arten von Gemüsesuppen.

ALLGEMEINES ZUM WEIN
Einmal quer durch die Weinberge: Ein feiner Rebsorten-Blend u.a. aus Cabernet Sauvignon, Spätburgunder, Sankt Laurent sowie einen Hauch Dornfelder und Lagrein. Ein ausgesprochener Sommerwein, dessen präsente aber feine Süße bestens harmoniert mit dem an Himbeeren und rote Johannisbeeren erinnernden Aroma.

PREISLISTEN-NR.
46

REBSORTE
Cuvée Rosé

KLASSIFIKATION
Literweine

INHALT
1000 ml

ALKOHOL
10,0 % vol

SÄURE
7,5 g/l

RESTSÜSSE
64,1 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI
22,7 g/l

ABFÜLLDATUM
11. März 2022

A.P.NR
516035902422

EAN
0705632774410

EAN-VERPACKUNG
0705632774427

ANGABEN GEMÄSS LEBENSMITTELINFORMATIONSVERORDNUNG
Bei allen Weinen handelt es sich um deutsche Erzeugnisse. Alle unsere Weine, Sekte und Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure enthalten Sulfite und Alkoholgehalte zwischen 7,0 %vol und 14,5 %vol, Brände bis zu 42 %vol. Weitere nach der Lebensmittelverordnung vorgeschriebene Informationen zu unseren Produkten können Sie ganz bequem telefonisch unter 06322 5830 oder per E-Mail unter info@weingut-egon-schmitt.de erfragen.

Weingut Egon Schmitt - Am Neuberg 6 - D-67098 Bad Dürkheim - Inhaber: Jochen Schmitt
Tel +49 (0) 6322 5830 - Fax +49 (0) 6322 68899 - info@weingut-egon-schmitt.de - www.weingut-egon-schmitt.de - facebook.com/weingutegonschmitt
Erstelldatum 23.04.2024 20:18:08