



2021 SPÄTBURGUNDER ROSÉ TROCKEN



VINIFIKATION

Aus knackigen blauen Spätburgunder Trauben entsteht dieser äußerst filigrane Rosé: Sehr schonend zügig verarbeitet um einen kristallklaren, schlanken Wein zu erzeugen. Die schnelle und zarte Pressung der Trauben ist wichtig um einen allzu starken Tannin- und Farbeintrag durch die hochreifen Schalen in den Saft zu vermeiden und somit die feine Art des späteren Weines zu erhalten. Somit bereiten wir den Wein nahezu im Stil eines Blanc de Noirs. Die Vergärung erfolgt im blitzblanken Edelstahltank, bei kontrollierter Gärtemperatur. Erst kurz vor der Abfüllung erhält der fertige ganz helle Wein noch 2-3% eines kräftigen Spätburgunder Rotweins um die feine Rosé-Farbe und vor allem aber den so erfrischenden feinminzigen Abgang zu erzielen.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Feine Aromen nach Melonen und Erdbeeren, seine helle Lachsfarbe und eine spritzige, frische Art prägen diesen Sommer-, Sonne-, Spaßwein. Aber auch im Herbst und Winter mundet er mit seiner weichen, aber kraftvollen Struktur zu vielen Speisen.

TRINKEMPFEHLUNG

Flammkuchen, helles Fleisch, frische Salate mit Sahne & Honig oder Senfdressings, gegrillter Schafskäse...

ALLGEMEINES ZUM WEIN

Der Spätburgunder zählt zu den edelsten und anspruchsvollsten Rotweinsorten der Erde. Aber insbesondere die weiss gekelterten Weine aus dieser Traube genießen hohen Anerkennung bei Rosé-Freunden. Kaum eine andere rote Rebe bringt so feingliedrige und elegante Roséweine hervor. Solch filigrane Weine stellen hohe Anforderungen an das Traubenmaterial. Wir gewinnen die Trauben für diesen Wein meist aus den Anlagen, die auf kräftigen Lößböden reifen. Auf diesen nicht zu warmen Böden reifen ausdrucksstarke Burgunderweine mit einer frischen Säurestruktur.

PREISLISTEN-NR.
66

REBSORTE
Spätburgunder Rosé

KLASSIFIKATION
Gutsweine

INHALT
750 ml

ALKOHOL
11,5 % vol

SÄURE
7,6 g/l

RESTSÜSSE
5,7 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI
22,5 g/l

ABFÜLLDATUM
14. Juni 2022

A.P.NR
516035903822

EAN
0705632384275

EAN-VERPACKUNG
0705632384282

ANGABEN GEMÄSS LEBENSMITTELINFORMATIONSVORORDNUNG

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 29.03.2024 07:14:00