



2022
CUVÉE
>DREI REBEN<
ROSÉ



VINIFIKATION

Hier ist der Name Programm: Aus drei verschiedenen Rebsorten wird dieser ausgesprochene "Sommer-Rosé" jedes Jahr aufs Neue komponiert. Hierbei gibt es nur ein Ziel: Einen fruchtig-frischen Rosé mit feiner Fruchtsüße zu gestalten, der voll im Aroma und Geschmack, aber niedrig im Alkoholgehalt sein soll. Hierzu werden alle Anteile zunächst sortenrein vergoren. Früher gelesene Partien verleihen dem Wein seine schlanke Art und Frische, Anteile aus Saftabzügen unserer kraftvollen Rotweine bringen Aroma und Fruchtgehalt. Durch die kühle, langsame Gärung werden die unterschiedlichen Traubenaromen gut erhalten und bilden in ihrer späteren Assemblage eine reizvolle Kombination zwischen minzig-frischen und vollreif-fruchtigen Geruchs- und Geschmackskomponenten.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Prickelnd lebendig, mit fruchtigen Aromen, die an vollreife Erdbeeren, Himbeeren und rote Äpfel erinnern. Die knackigen Fruchtsäuren und die feine, belebende Kohlensäure beleben den Abgang des Weines und machen Lust auf mehr...

TRINKEMPFEHLUNG

frischer, knackiger Sommerwein, zu leichten Speisen und gegrilltem Fisch. Der perfekte Frühlings- und Sommerwein für warme Tage und laue Nächte.

ALLGEMEINES ZUM WEIN

Die frisch-fruchtigen Noten des Spätburgunders, gepaart mit der herzhaft-vollmundigen Art des Dornfelders werden durch die anregende und lebendige Frucht des St.Laurent wundervoll ergänzt. Zusammen ergibt diese feine Komposition einen äußerst attraktiven und trinkigen Rosé.

PREISLISTEN-NR.
67

REBSORTE
Cuvée Rosé

KLASSIFIKATION
Gutsweine

INHALT
750 ml

ALKOHOL
11,0 % vol

SÄURE
6,1 g/l

RETSÜSSE
21,0 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI
19,4 g/l

ABFÜLLDATUM
12. Juli 2023

A.P.NR
516035904423

EAN
0705632384114

EAN-VERPACKUNG
0705632384121

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 28.02.2024 16:51:28