

EIN TIEFER **SCHLUCK** AUS  
DER  
**SCHWÄBISCHEN**  
**SEELE.**

2017 **ROSÉ trocken**  
**VDP. GUTSWEIN**

Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein
Boden	Gips- Keuper
Alkohol	12,5 %vol.
Restzucker	3,9 g/l
Säure	6,1 g/l
A.P.-Nr.	360 012 18

**VDP. Gutsweine**

verkörpern die Basislinie unserer Weine und präsentieren sich solide, unkompliziert und trinkfreudig

**Charakter**

Saftig, fruchtig mit einer schönen Frische präsentiert sich diese Rosé Cuvée. Der feine Duft nach roten Beeren, wie Erdbeere und Himbeere gepaart mit einem wunderbaren Blütenduft machen ihn zu einem optimalen Sommerbegleiter.

Der Rosé wird aus den Saftabzügen unserer besten Rotweine (Lemberger, Merlot, Cabernet, Spätburgunder) hergestellt. Wenn die Beeren der Trauben in die Gärbehälter kommen, tritt durch den Eigendruck Saft aus, den wir abziehen und unter kühlen Temperaturen vergären (wie Weißwein). Durch den kurzen Kontakt mit den Traubenschalen erhält der Saft nur eine leichte rosa Farbe. Auch die Tannine konnten sich noch nicht aus den Beerenhäuten lösen – so entsteht fruchtiger Rosé.

**Empfehlung zu**

gegrilltem Fleisch mit leichten Röstaromen, Gemüsegerichten oder einfach nur als Terrassenbegleiter.

**Trinktemperatur 6 – 8° C**

**optimale Trinkreife bis 2019**

