



Rosen Rot

Art.-Nr.: 501

Kategorie	Startweite
Rebsorten	Baron, Spätburgunder, Cabernet Carbon, St. Laurent
Herkunft	Deutschland
Anbauregion	Baden
Jahrgang	2020
Geschmacksrichtung	halbtrocken
Qualitätsstufe	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Bio zertifiziert	Ja (DE-ÖKO-039)
Flaschengröße	0,75 l
Alkoholgehalt	13,0 % Vol.
Ausbau	klassische Maischegärung
Boden	Sandiger- Lös- Lehm Boden

Beschreibung

Das Rosenrot- Cuveè ist ein toller Wein für den Einstieg um die Rotweine des Weinguts kennen zu lernen.

Nach der Maischegärung mit langer Verweildauer wird der Wein teilweise im Holzfass ausgebaut.

Im Glas ein schönes Rubinrot welches schon die Aromen von Wildkirschen, Pflaumen und Brombeeren erahnen lässt.

Ein Rotweincuveè welches nicht nur die deutschen Klassiker begleitet. Dezent gekühlt ein wahrer Genuss.

Boden

Sandiger Lös Lehm



maier

BIO – WEINGUT – BADEN

Ausbau

Unsere Rotweine werden alle klassisch auf der Maische vergoren. Das bedeutet: Die Trauben werden nach der Lese entrappt und in sogenannte Maischegärtanks eingelagert. Dort durchlaufen sie die Fermentation. Dieser Vorgang dauert bis zu 4 Wochen. Anschließend wird die Maische abgepresst und der Jungwein kommt zur weiteren Reifung in den Tank, oder ins Holzfass.

Speiseempfehlung:

Rind, Schwein, Geflügel, Wild, Wurst, Gegrillt, Gebraten, Gebacken, Weichkäse, Edelschimmel, Hartkäse, Zwiebelgewächse, Knollen o. Rüben, Tomaten / Nachtschattengewächse, Pilze, Schalenfrüchte, Pfeffer, Kräuter, Zimt, Weißbrot, Brot, Vollkorn, Pumpernickel, Schokolade, Lamm, Vegetarisch

Passt gut zu:

Grillabend, Mädelsabend, Date, Sommerabend, Kaminabend, Feierabend, Easy drinking

