



Rosen Rot

Art.-Nr.: 501

Kategorie:	Startweite
Rebsorten:	Baron, Spätburgunder, Cabernet Carbon, St. Laurent
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Baden
Jahrgang:	2022
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- Cuvèe 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 Rotweincuvèe 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, Pumpnickel, Schokolade, Lamm, Vegetarisch

Passt gut zu:

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

