



## Rosa Rubignosa

Art.-Nr.: 404

<b>Kategorie:</b>	Startweite
<b>Rebsorten:</b>	Spätburgunder, Dornfelder, St. Laurent
<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Anbauregion:</b>	Baden
<b>Jahrgang:</b>	2022
<b>Geschmacksrichtung:</b>	feinherb
<b>Qualitätsstufe:</b>	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
<b>Bio zertifiziert:</b>	Ja (DE-Öko-039)
<b>Flaschengröße:</b>	0,75 l
<b>Alkoholgehalt:</b>	11,0 % Vol.
<b>Trinktemperatur:</b>	8-10 °C
<b>Ausbau:</b>	Edelstahltank
<b>Boden:</b>	sandiger Löss-Lehm

### Beschreibung:

Der lateinische Name der Weinrose, Rosa rubiginosa, spiegelt perfekt die zarte Farbe dieses Rosés wider. In der Nase entfalten sich frische Aromen von Himbeeren und Erdbeeren, die den Gaumen verwöhnen. Ein Hauch von Minze und eine cremige Textur, die an Sahne erinnert, machen den Abgang zu einem unvergleichlichen Genuss.

### Ausbau:

Bevor die Trauben gepresst werden, wird eine mehrstündige Maischestandzeit durchgeführt. Während der Miaschestandzeit werden die Aromen und die Farbstoffe aus der Beerenhaut in den Saft extrahiert. Dadurch bekommt der Rosé seinen intensiven Geschmack und seine kräftige Farbe. Nach dem Abpressen wird der Most anschließend im Edeltank vergoren.



# maier

BIO – WEINGUT – BADEN

## Speiseempfehlung:

Schwein, Geflügel, Wurst, Gegrillt, Gebraten, Weichkäse, Salat, Knollen  
o. Rüben, Tomaten / Nachtschattengewächse, Pfeffer, Kräuter,  
Weißbrot, Brot, Früchte, Kuchen, Vegetarisch

## Passt gut zu:

Mädelsabend, Sommerabend, Easy drinking

