

## 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- Löss Lehm Boden                          |

### Beschreibung:

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

Nach der Maischegärung wird der Wein teilweise im Holzfass ausgebaut.

Im Glas präsentiert sich der Wein mit einem schönen rubinrot. In der Nase können die Aromen von Wildkirschen, Pflaumen und Brombeeren wahrgenommen werden, die sich am Gaumen intensivieren. Durch den moderaten Alkoholgehalt und eine optimal eingebundene Säure ist es gelungen, diesem Rotwein wunderbare Frische zu verleihen.

Dieses Rotweincuveé begleitet nicht nur klassische deutsche Speisen, der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Dezent gekühlt ist dieser Wein ein wahrer Genuss.





#### 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 nach regelmäßiger sensorischer Überprüfung abgepresst. Der Jungwein kommt zur weiteren Reifung in den Tank.

#### Speiseempfehlung:

Wurst, Gebraten, Gebacken, Weichkäse, Edelschimmel, Zwiebelgewächse, Knollen o. Rüben, Pilze, Pfeffer, Kräuter, Brot, Vollkorn, Schokolade, Lamm, Kalb, Vegetarisch

#### Passt gut zu:

Grillabend, Männerabend, Feierabend, Easy drinking

