



STERN

„POTPOURRI“ ROSÈ ** TROCKEN

Ausbau:

Dieser Rosé besteht aus den Rebsorten Blauer Portugieser, St. Laurent und Pinot Noir . Er entsteht zum einen Teil durch das „Saigner“-Verfahren (übersetzt = „bluten lassen“; ein reiner Mostabzug von der Rotweinbereitung), welches dem Rosé viel Frische und Spritzigkeit verleiht, und zum anderen Teil durch die klassische Pressung der frischen Weintrauben nach kurzer Maischestandzeit, was Saftigkeit, Farbe und Würze bringt - so kann man von einer großen Vielfalt („Potpourri“) an Düften und Geschmackseindrücken sprechen!

Bodenart:

Sandiger Lösslehm mit Kalk.

Löss ist ein Sediment aus der Urzeit und besteht aus Quarzkörnern, kalkigen Bruchstücken, Glimmer- und Lehmpartikeln (Mineralstaub), das vorwiegend Westwinde nach den Eiszeiten an die Seitentäler größerer Flüsse (hier: der Rhein) wehten.

Weine vom Lössboden zeichnen sich durch Ihre Vollmundigkeit und Eleganz aus. Sie sind mit Kraft, Saft und einer fruchtig-feinen, nie schweren Art ausgestattet.

Weinbeschreibung:

Ein Potpourri von roten Früchten wie Sauerkirschen, Himbeeren & Erdbeeren, sowie frische Grapefruitnoten bestimmen das Bouquet. Saftig und frisch im Geschmack; gut gekühlt ein absoluter Sommerwein und ein hervorragender Essensbegleiter.

Empfohlene Trinktemperatur:

7 - 9 °C