



Rosé Fumé

trocken

aus Cabernet Sauvignon-Alte Reben- und Syrah

Ausbau:

in neuen Barriquefässern vergoren, Sur-Lie Ausbau bis Ende März,
schonendste Filtration und Abfüllung

Bodenart:

Lösslehm mit Kalk

Löss ist ein Sediment aus der Urzeit und besteht aus Quarzkörnern, kalkigen Bruchstücken, Glimmer- und Lehmteilchen (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:

Duft nach roten Früchten, Cassis, Pfeffer, Paprika und Vanille.
Saftig und mineralwürzig, mit Grip im Geschmack; der Cabernet Sauvignon aus alten Reben bringt Energie & Substanz, der Syrah die Würze und Pfefferaromatik; charaktervoll, mit einem frisch-würzigen Nachhall und elegantem Säurenerv machen diesen Roséwein zu einem kulinarischen Genuss.

Empfohlene Trinktemperatur:

8-13 °C

