



STERN

SYRAH
ROSÈ FUMÈ ***
TROCKEN

Ausbau:

Dieser Syrah wurde durch das sogenannte „Saigner“-Verfahren hergestellt (zu Deutsch = „bluten lassen“). Hierbei wird der frische Most von der Rotweirmaische abgezogen, wodurch der Rotwein konzentriert wird und der Roséwein somit durch seine unverwechselbare Frische und Finesse besticht .

Dieser Most wurde anschließend in neuen, französischen Barriquefässern vergoren, welche diesem Rosé schließlich die feinen Fumé-Noten verliehen.

Bodenart:

Sandiger 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:

In der Nase besticht unser **Syrah Rosé Fumé** durch seine unverwechselbare Würzigkeit, gepaart mit einem Blumenstrauß an Düften und den äußerst feinen rauchigen Noten („fumé“). Für alle die Rosé lieben und auch die, welche noch überzeugt werden müssen. Cheers!

Empfohlene Trinktemperatur:

7 - 9 °C