



## ROSÉ halbtrocken

Art.-Nr.: 15

<b>Rebsorten</b>	Spätburgunder, Dornfelder
<b>Herkunft</b>	Deutschland
<b>Anbauregion</b>	Mosel
<b>Jahrgang</b>	2020
<b>Geschmacksrichtung</b>	halbtrocken
<b>Qualitätsstufe</b>	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
<b>Flaschengröße</b>	0,75 l
<b>Alkoholgehalt</b>	12,0 % Vol.
<b>Restsüße</b>	13,5 g/l
<b>Säuregehalt</b>	4,5 g/l
<b>Trinktemperatur</b>	10 °C

### Beschreibung

Dieser Rosé wird auf "blutige Weise" hergestellt – allerdings nur dem Namen nach! Die Herstellungsmethode für diese Cuvée eine sehr traditionelle Methode namens „Saignée“ an, was wörtlich übersetzt „Aderlass“ bedeutet. Er lässt dafür nämlich die Rotweinaische „zur Ader“, indem er einen Teil des Mostes abzieht, der zu diesem Zeitpunkt noch roséfarben ist.

Zum einen konzentriert er dadurch den Rotwein, der dunkler und kräftiger wird, zum anderen erhält er einen Rosé. Basis für diesen Rosé ist eine Kombination der Rebsorten Spätburgunder und einem kleinen Teil Dornfelder. Der Wein ist stilistisch vergleichbar mit einem würzig-fruchtigen Südfranzosen.

Im Sommer eiskalt (evtl. sogar mit einem Eiswürfel) servieren. Als Essensbegleiter erweist er sich als Allrounder für mediterrane Speisen und Grilltem.

