

2017 BLAUER PORTUGIESER Rosé

Qualitätswein Pfalz



Der Blaue Portugieser ist nach neusten Erkenntnissen nicht im namensgebenden Portugal entstanden, sondern hat seine genetischen Wurzeln in der Slowakei. Interessanterweise hat er auch einen weißen Elternteil im Stammbaum, den grünen Silvaner, was sich in seiner angenehm leichten Aromatik und der dezenten Säure widerspiegelt. Durch etwas Standzeit auf der Maische gehen die hellroten Pflanzenfarbstoffe aus den dünnen Beerenschalen des Portugiesers in den Most über.

Im Glas verwöhnt er uns dann mit seiner saftig süßfruchtigen Art von frischen Erdbeeren, roten Herzkirschen, etwas Apfel und final einem Hauch Vanille. Eine erfrischende Kombi nicht nur als Pfälzer Nationalgetränk, dem Schorle. Auch pur ist er mit zarten 11% Alkohol leichtfüßig und ein toller Begleiter durch lange Sommernächte.

Wer diesen fruchtsüßen Rosé zum Essen kombinieren möchte, sollte ihn gerne mal zu klassischen Spaghetti Napoli probieren, vor allem wenn die Tomatensoße aus den süßeren Kirschtomaten gemacht wurde. Aber natürlich ist er gerade bei den Obst- und Cremedesserts ein beliebter Partner wie z.B. Bayrische Creme mit Himbeersauce oder Erdbeermark.

Serviertemperatur: 9 - 11 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2019

Alkohol: 11 % vol.

Artikel-Nr.: 3

Füllmenge: 1 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite