

## 2017 SPÄTBURGUNDER Rosé halbtrocken

### Qualitätswein Pfalz



Spätburgunder ist eine Rebsorte mit eher dünnen Beerenschalen und nicht zu üppigen roten Farbstoffen darin. Deshalb zeigt sich der Spätburgunder als Rotwein eher kirschrot und als Rosé mehr zartrosa als pink.

Um diesen Teil der Beerenhautfarbe in den Most zu lösen, bleiben die Schalen für einige Stunden nach dem Anpressen der Trauben in Kontakt mit dem Saft. Genug Zeit, um auch die in der Schale lokalisierten Aromen in den Most übergehen zu lassen, so dass sich nach der Gärung ein wunderschöner Rosé mit jungen, weichen Erdbeernoten und gleichzeitig erfrischenden Aromen nach Boskop-Apfel und zarter Limette entsteht. Seine halbtrockene Struktur bringt diese frischen Fruchtaromen nur noch mehr zum Strahlen in den Vordergrund.

In der Kombination mit Meeresfrüchten, einer herzhaften Lachs-Frischkäserolle oder nur als purer Frühlingsaperitif mit ein paar frisch rein geschnittenen Erdbeeren entfaltet sich der Spätburgunder Rosé mit seiner ganzen Fruchtigkeit.

Serviertemperatur: 9 – 11 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2020

Alkohol: 12 % vol.

Artikel-Nr.: 23

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite