

Weinexpertise

Bezeichnung Gutswein
Breisgau Rosé
trocken

Jahrgang 2024

Rebsorte Blauer Spätburgunder

Analysewerte Alkohol: 12,5 % vol
Säure: 5,0 g/l
Restsüße: 0,7 g/l

Vinifizierung Die alkoholische Gärung und der anschließender Ausbau fanden im Tonneau (500 l) statt, 6 Monate Lagerung auf der Feinhefe.

Trinktemperatur 8° – 10° Celsius

Verkostungsnotiz

Farbe silbrig glänzender Roséton

Nase zarter Duft nach Orangenabrieb und florale Noten

Gaumen saftiger, anregender Auftakt mit Charakter und Struktur, ein Wein der lange am Gaumen bleibt

Speise Empfehlung

Lassen Sie sich nicht von der zarten Farbe täuschen, dieser Rosé überzeugt durch eine schöne Struktur, welche ihn deutlich vom einem auf der Terrasse zu genießenden „Apéro-Rosé“ abhebt. Er ist eher der Essensbegleiter. Zum gegrillten Fisch und Gemüse gesellt er sich besonders gern, rundet aber ebenso eine feine Pasta und weitere, vor allem auch mediterrane Sommergerichte ab.

Besonderheiten

Gemeinsam mit Breisgauer Winzerkollegen hat Georg Moosmann das Projekt „Breisgau Rosé“ vorangetrieben, um dem Weinland Breisgau ein klares Profil zu geben. Die Stilistik ist bewusst international ausgerichtet, von daher ist der Wein, untypisch für einen Rosé, über 6 Monate im großen Holzfass (500 l) ausgebaut.

