

Weinexpertise

Bezeichnung:	Spätburgunder Rosé Qualitätswein trocken
Jahrgang:	2019
Rebsorte:	Blauer Spätburgunder
Analyse:	Alkohol: 12,0 % vol. Säure: 6,0 g/l Restsüße: 5,7 g/l
Vinifizierung:	Vinifizierung und Lagerung im Edelstahltank.
Trinktemperatur:	6° - 8° Celsius

Eigenschaften:

In der Farbe strahlend helles rot, lachsfarben.

Im Geruch präsentiert sich dieser herb-frische Rosé mit zarten Erdbeer- und Himbeeraromen, begleitet von einem Hauch von Gerbstoff und dezenter Burgundernote.

Geschmacklich präsentiert er sich anregend mit lebendigem Säurespiel, die Dichte des Burgunders verleiht ihm Nachhall.

Empfehlungen:

In der Essensbegleitung schmeckt dieser Wein zu hellem Fleisch, gegrilltem Fisch und kräftig angerichtetem Gemüse. Eisgekühlt eignet er sich optimal als „Terrassenwein“ – also der ideale Begleiter für Sommerabende.

Besonderheiten:

Spätburgunder Weißherbst oder Rosé ist das Buchholzer Traditionsgetränk.

