

WEINGUT WENDELIN WEINE

VINO ROSA

SORTE:	ZWEIGELT – ROSÈ
JAHRGANG:	2017
MOSTGEWICHT:	18 °KMW
RESTZUCKERGEHALT:	TROCKEN
SÄURE:	6,6 g/L
ALKOHOLGEHALT:	12 VOL. %
LAGE:	HUTWEIDE ÄCKER – PFLANZJAHR 2003
ERNTE:	HANDVERLESEN AM 11.09.2017
WEINBEREITUNG:	KONTROLLIERTE GÄRUNG IM EDELSTAHLTANK, GÄRTEMPERATUR 16,5 °C
AUSBAU:	KLASSISCH IM EDELSTAHLTANK
TRINKTEMPERATUR:	11 °C – 13 °C
WEINBESCHREIBUNG:	KRÄFTIGES LACHSROSA; IM DUFT FRISCH FRUCHTIG, AUSGEPRÄGTE AROMATIK NACH ERDBEERE MIT LEICHTEM JOGHURTTON; AM GAUMEN WIEDERERKENNBARE ERDBEERE, SEHR FRUCHTIG MIT WÜRZIGEN KOMPONENTEN, ETWAS PFEFFRIG, SEHR ANGENEHM MIT LANG ANHALTENDEM ABGANG
EMPFEHLUNG:	ZU GEGRILLTEM ODER GEBRATENEN FISCH, ZUR „BRETTLJAUSEN“ UND HELLEM FLEISCH – DER OPTIMALE TERRASSENWEIN!!