

WEINEXPERTISE

60/40



Jahrgang 2024

Rebsorte Rosécuvée

Geschmack trocken

Ouglität Ouglitätssvei

Qualität Qualitätswein **Bereich** Markgräflerland

Anbaugebiet Baden

Bodenart Lehm-Lössboden

Geschmacksrichtung In der Nase frische Aromen von grünem

Apfel, Aprikosen, Grapefruit,

Wassermelone, Himbeeren, etwas Muskat, Lindenblüten und ein Hauch von weißem Pfeffer. Frisch und saftig am Gaumen mit schönem Spiel und mineralischem Finale.

Trinkempfehlung Hervorragend zu leichter Frühlings- und

Sommerküche, Antipasti, Gemüsequiches,

Gambas vom Grill oder Minestrone.

Vinifikation Cuvée aus Spätburqunder und Gutedel.

Handlese, kurze Maischestandzeit, kühle Vergärung im Edelstahltank mit

anschließendem Feinhefelager bis zur

Abfüllung.

Trinktemperatur 7 °C

 Alkohol
 12,50% Vol.

 Restsüße
 5,00 g/l

 Gesamtsäure
 6,00 g/l

Allergene Enthält Sulfite

Einheit 0,75 Ltr. **Artikelnummer** 706024

EAN-Code 4010922492216