

Rosenberger Rosé

Feldbach AOC



Herkunft	Kanton Zürich
Jahrgang	2013
Traubensorten	Clevner (Blauburgunder, Pinot noir)
Über den Wein	Der Saft wird nur kurz an der gärender Maische gelassen, so gelangt nur ein Teil der roten Farbe in den Wein. Das gibt diesem den unverwechselbaren leuchtend hellen Farbton. Roséweine sind am besten in ihrer Jugend: frisch, fruchtig und elegant.
Charakter	Leuchtende Roséfarbe, in der Nase Erdbeeren und kleine Himbeeren im ergänzt durch etwas blumige Noten. Samtene Gaumenaromatik, an rote, kleine Beeren erinnernd, ergänzt durch etwas Zimtwürze und geröstete Mandeln; ausgewogenes, weich fließendes Finale.
Eignet sich zu	Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.
Alkoholgehalt	12 %
Serviertemperatur	10-12°
Inhalt	75cl

