WEINGUT

STERNEISEN

BRÜCKE

BLUE LABEL · ROSÉ CUVÉE TROCKEN 2022

KRAFTVOLL · AUSSERGEWÖHNLICH · EIGENSTÄNDIG

EIN KRAFTVOLLER, UNGEZÜGELTER ROSÉ. ZU 100% HERGESTELLT MIT DEM SAIGNÉE-VERFAHREN, DAS HEISST AUS ABGEZOGENEM SAFT UNSERER ROTWEINMAISCHEN, OHNE PRESSUNG. DANACH WURDEN DIE EINZELNEN PARTIEN TEILWEISE IM HOLZFASS VERGOREN. DAS ALLES VERLEIHT DEM ROSÉ TIEFE UND TEMPERAMENT. EIN EIGENSTÄNDIGER WEIN, DER REIFEPOTENZIAL BESITZT.

CHARAKTER

DUNKEL SCHIMMERNDER ROSÉ. NOTEN VON BROMBEERE UND SCHWARZKIRSCHE, SCHWARZEM TEE, KANDIS, ORANGENBLÜTE UND VANILLE. AUCH ETWAS RAUCH. WÜRZIGE, SAFTIGE LÄNGE.

EMPFEHLUNG

DIESEN AUSDRUCKSSTARKEN ROSÉWEIN IN EINEM GROSSEN GLAS GENIESSEN. FANTASTISCHER ESSENSBEGLEITER ZU MEERESFRÜCHTEN, GEBRATENEM FISCH, HELLEM FLEISCH. DER IDEALE WEIN ZUM GRILLEN. PERFEKT AUCH ZU KRÄFTIGEN KÄSEGERICHTEN WIE KÄSEFONDUE ODER RACLETTE.

WEINBERG / LESE / AUSBAU

ERTRAGSREDUZIERT
SELEKTIVE HANDLESE
SAIGNÉE VERFAHREN
VERGÄRUNG IM STAHLTANK UND HOLZFASS
SORTEN: MERLOT, PINOTAGE, ZWEIGELT, SYRAH

ANALYSE

13,0 % VOL	ALKOHOL
2,7 G/L	RESTZUCKER
8,0 G/L	SÄURE
8-12 °C	TRINKTEMPERATUR
2023-2026	OPTIMALE TRINKREIFE

WEINGUT STERNEISEN - MÜHLSTRASSE 10 -73630 REMSHALDEN-GRUNBACH
T: +49 176 386 415 41 - INFO@WEINGUT-STERNEISEN.DE - WWW.WEINGUT-STERNEISEN.DE