

ROSÉ

QUALITÄTSWEIN TROCKEN

Herkunft & Terroir

Dieser Rosé stammt aus unseren Spätburgunder- und Merlotweinbergen rund um Appenheim. Das milde Klima der Region sorgt für eine gleichmäßige Reife der Trauben und bewahrt deren frische Aromatik. In Verbindung mit sorgfältiger Weinbergarbeit entsteht ein zugänglicher, klarer Rosé, der von dem Rebsortencharakter beider Rebsorten lebt.

Ausbau

Die Trauben wurden schonend geerntet und behutsam verarbeitet, um Oxidation und unerwünschte Extraktion zu vermeiden. Eine sehr sanfte Pressung sorgte für die feine, helle Farbgebung. Der Most wurde kühl vergoren, um Frische, Frucht und aromatische Klarheit zu erhalten. Ziel war ein trockener Rosé, der Leichtigkeit, Spannung und Trinkfreude in den Vordergrund stellt.

Sensorik

Im Glas zeigt sich der Rosé in einem zarten Lachsrosa mit heller Transparenz, mit einem feinen Stich ins Orangene. In der Nase frisch und einladend mit Aromen von roten Beeren, insbesondere Erdbeere und Himbeere, ergänzt durch einen Hauch von roter Johannisbeere und Zitruszeste.

Am Gaumen trocken und präzise, dabei äußerst trinkfreudig. Die Frucht ist klar und saftig, die Säure lebendig, aber gut eingebunden. Der Abgang ist frisch, animierend und harmonisch — ein Rosé, der Leichtigkeit und Struktur gekonnt verbindet.

