

Die Trauben reifen in traditionellen Weinlagen, auf tiefgründigen Lößlehm Böden südwestlich von Mainz. Begrünung, mechanische Bodenbearbeitung und ein ökologischer Pflanzenschutz schonen unseren wertvollen Grund und lassen aromatische Trauben heranreifen. Ein moderater Ertrag und ausgereifte Trauben sind die Grundlage für diesen besonderen Rosé.

Rosé trocken

Die roten Trauben wurden nach der Ernte sanft gekeltert. Dadurch erhält der Wein seine typische schöne Roséfarbe.

Die Rebsorten vereinen ihre Vorzüge zu einer erlesenen Cuvée. Die Frucht und Fülle der Rebsorten ist hier sommerlich verpackt.

Das große Aromenspektrum hat viel zu bieten und entfaltet sich wunderschön am Gaumen. Die Merlot und Spätburgunder Trauben verleihen dem Wein beerige Aromen. Der Cabernet Sauvignon bringt eine würzige Note mit, die an Cassis erinnert.

Analysedaten	Alkohol:	12,5 Vol. %
Jahrgang 2021:	Restzucker:	5,9 g/l
	Säure:	7,1 g/l

Auszeichnungen:

2020er „Bester Rosé Deutschlands“ laut Deutschem Weininstitut	
2020er DLG-Bundes- und Landesweinprämierung:	Gold
2019er mundus vini international:	Gold
2018er Landes- und DLG-Bundesweinprämierung: 2. Platz bei Rosé Cup	Gold
2017er Landes- und DLG-Bundesweinprämierung: ECO Winner 2018 Avc vienna international:	Gold
2016er Landes- und DLG-Bundesweinprämierung:	Gold
2015er DLG-Bundesweinprämierung:	Gold



DE-Öko-022
Deutsche Landwirtschaft

Unsere Philosophie:
„Sorgsam zur Natur
Geprägt von der Herkunft
Mit der Handschrift des Winzers
Für Leidenschaft am Genuss“



VEGAN