

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 des Cabernet Sauvignon & Merlot wurden nach der Ernte sanft gekeltert. Dadurch erhält der Wein seine typische schöne Roséfarbe.

Die beiden 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-Trauben verleihen dem Wein beerige Aromen. Der Cabernet Sauvignon bringt eine würzige Note mit, die an Cassis erinnert.

Analysedaten	Alkohol:	12,5 % vol
Jahrgang 2022:	Restzucker:	5,8 g/l
	Säure:	5,4 g/l

Auszeichnungen:

2022	DLG-Bundes- und Landesweinprämierung:	Gold
2021	Landesweinprämierung:	Gold
2020	„Bester Rosé Deutschlands“ laut Deutschem Weininstitut	
2020	DLG-Bundes- und Landesweinprämierung:	Gold
2019	mundus vini international:	Gold
2018	DLG-Bundes- und Landesweinprämierung: 2. Platz bei Rosé Cup	Gold
2017	DLG-Bundes- und Landesweinprämierung: ECO Winner 2018 Awc vienna international:	Gold
2016	DLG-Bundes- und Landesweinprämierung:	Gold
2015	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