

Bei unserem Jahrgangswein lassen wir der Kreativität freien Lauf. Durch außergewöhnliche Methoden beim An- und Ausbau verschaffen wir einer Rebsorte besondere Beachtung oder wir kreieren einen außergewöhnlichen Typ Wein.

Diesen Wein gibt es nur in einem Jahrgang. Im darauffolgenden Jahr probieren wir etwas Neues aus. Dabei stellen wir auch den Jahrgang in den Vordergrund. Denn neben Boden, Klima und Winzer prägt die Witterung eines Jahres den Wein in ganz besonderer Weise.

Jahrgangswein 2023

Blaifränkisch Rosé trocken

Diese alte Rebsorte wurde erstmals im 17. Jahrhundert in Österreich erwähnt und ist in Deutschland auch unter dem Namen Lemberger bekannt.

Der Wein wurde schonend ausgebaut und vergärte langsam im gekühlten Edelstahltank. Danach lagerte er 5 Monate auf der Feinhefe = sur lie genannt.

Dieser Rosé besticht schon mit seinem Aussehen, denn seine intensive Rosefarbe strahlt im Glas. Er ist ausdrucksstark und zugleich zartfruchtig am Gaumen. In der Nase präsentiert er seine Fülle an Fruchtaromen. Mit jedem Schluck entdeckt man eine neue Nuance, dieses filigranen und erfrischenden Weines. Unser Blaifränkisch Rose trocken passt hervorragend zu gegrilltem Fleisch oder geschmortem Gemüse, aber auch zu einer deftigen Brotzeit mit Wurst, Schinken und Käse. Wir legen Ihnen diesen Jahrgangswein besonders ans Herz. Unbedingte Probierempfehlung!

Analysedaten Alkohol: 12,5 % vol
Restzucker: 5,3 g/l
Säure: 6,4 g/l

Auszeichnung

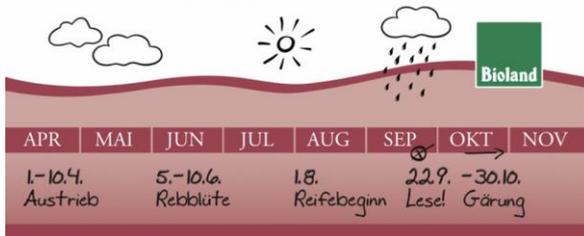
Landesweinprämierung: **Gold**
International Rosé Award 87/100 Punkten

WEINGUT
ZEHE-CLAUSS

Wein des Jahrgangs
Wine of the vintage

2023

Blaifränkisch
Rosé trocken



DE-Öko-022
Deutsche Landwirtschaft

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



VEGAN