

Brennerei & Weingut Franz Wild GbR.



Spätburgunder Rose Trocken

Artikelnummer: 118029

Charakteristik

Der Geruch:

Verschiedene Beerensorten, aber auch Aromen von Rosenblüten und dunkler Kirsche.

Am Gaumen:

Schöne Tanninstruktur und angenehme Hefenoten, die milde Charakteristik des Rosés verbindet sich mit kräftigen Geschmackskomponenten, die typisch für den Spätburgunder sind. Die Aromen paaren sich mit milder Säure zu einem fruchtig leichten Geschmackserlebnis – perfekt für den Sommer. Fruchtbetonter Abgang

Lagen, Bodenart und Exposition

Mitten im Schwarzwald liegt Gengenbach und diese besondere Lage (Steillagen) will das dort ansässige Weingut Wild in seinen Weinen erlebbar machen. Dies gelingt insbesondere dadurch, dass die Weine ausschließlich mit traubeneigenen Hefen, also spontan vergären und so unverfälscht heranreifen. In dem kleinen Familienbetrieb leistet man sich den Luxus, jeden Wein individuell zu begleiten. Sowohl im Weinberg (Handlese, natürliche Düngung) als auch im Keller greift man so wenig wie möglich in die natürlichen Prozesse ein. Oftmals entscheiden die Jungwinzerbrüder nach dem Bauchgefühl.

Geschmacksrichtung

Trocken

Rebsorten und Klone

Spätburgunder

Analytische Werte

Alkoholgehalt 13,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Er ist ein idealer Begleiter zu leichten Fleischgerichten, wie z.B. Geflügel, zu feinen Gemüsegerichten und Sommersalaten. Er ist außerdem der perfekte Terrassenwein für lange Sommerabende.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 7 - 9 Grad