Weingut Freiherr von Gleichenstein

2023 Pinot Noir Rosé Gutswein feinherb

Artikelnummer: 107006

Charakteristik

Der Geruch:
Im Glas zeigt er sich in einer schönen Roséfarbe. Dieser Pinot Noir Rosé besitzt beerige Aromen von Erdbeere und Himbeere.

Am Gaumen:
Er hat einen feinfruchtigen und mittleren Körper, harmoniert geschmacklich mit einem guten Süße-Säure Spiel.

Lagen, Bodenart und Exposition
Das Weingut mit fast 400-jähriger Geschichte liegt im Kaiserstuhl, der wärmsten Region Deutschlands. Die Liebe zum Wein und die Verbundenheit zur Region gab man von Generation zu Generation weiter. Erstklassige Weine haben dieses Weingut weit über die Region hinaus bekannt gemacht.

Geschmacksrichtung
Feinherb

Rebsorten und Klone
Spätburgunder

Die Spätburgundertrauben werden direkt nach der Ernte schonend ohne Abbeeren und Quetschen in die Presse gefüllt. Durch die lange Presszeit von 6-8 Stunden werden wichtige Inhaltsstoffe in den Saft gelöst ohne die Beeren stark zu beanspruchen. Nach der Mostvorklärung durch Sedimentation vergärt der Most mit Hefekulturen im Edelstahltank bei einer Temperatur zwischen 15 und 20°C. Die Weine verbleiben in einem Zeitraum von 3-5 Monaten auf der Weinhefe.

Analytische Werte
Restzucker 14,8 g/l / Gesamtsäure 6,4 g/l / Alkoholgehalt 11,0 Vol. %

Speisenempfehlung
Hervorragend zu Gerichten mit asiatischen Kräutern und Gewürzen oder einfach so zum Genießen.

Servierempfehlungen
Serviertemperatur liegt bei 7 - 10 Grad