

Weingut Freiherr von Gleichenstein



2023 Pinot Noir Rosé Trocken



Artikelnummer: 107005

Charakteristik

Der Geruch:

Lachsfarbene Nuancen, silberne Reflexe, beerige Aromen wie Erdbeere und Himbeere harmonieren mit der fruchtig-frischen Säure.

Am Gaumen:

Diese Aromen spiegeln sich am Gaumen wider und harmonieren ideal mit der fruchtig-frischen Säure. Jeder Schluck wird somit zum saftig frischen Trinkvergnügen.

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

Trocken

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 1,6 g/l / Gesamtsäure 6,0 g/l / Alkoholgehalt 12,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Passt sehr gut zu Speisen mit Fisch oder Kalb sowie zu gegrilltem Gemüse. Ein idealer Begleiter zu verschiedenen Anlässen.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 7 - 10 Grad

