

Weingut Peter Briem

BRIEM



(0,75 L)

2024 Fabienne Rosé Qualitätswein Trocken

Artikelnummer: 121031

Charakteristik

Der Geruch

Spätburgunder und Cabernet Sauvignon sind die Partner für diesen Rosé. Ein kurzer Kontakt des Saftes mit den Beerenhäuten brauchte diese hellrosa Farbe. Dieses Rosé steht für jugendliche Frische, Leichtigkeit, Unbeschwertheit und Genuss bis ins Detail. Roséstilistik aus der Provence?

Mit seiner zarten blassrosa Farbe, seinem leichten Alkoholgehalt und seinen frischen Aromen nach Kirsche und Himbeere eröffnet er die Genussrunde. Beim zweiten Mal riechen werden diese Aromen unterstützt von leichtem Blütenduft und rauchigen Noten sowie Mandel und Haselnuss. Ein Teil des Weines wurde im Barriquefass ausgebaut

Am Gaumen

. Auf dem Gaumen ein Schlanker Körper mit Frucht und Frische. Elegant, weich, mit feiner Struktur, Schmelz & Trinkfluss- der perfekte Sommerwein für unkomplizierten Genuss.

Lagen, Bodenart und Exposition

Das Weingut Peter Briem liegt in der Weingegend Kaiserstuhl in Südbaden. Neues Holz setzt man nur behutsam ein. Die Spätburgunder können als Gutsweine überzeugen und als Premiumgewächse betören. Die Weißweine bestechen seit Jahren durch ihre kontinuierliche Finesse und Fruchtigkeit. Der Reiz liegt darin, durch den sensiblen Umgang mit den natürlichen Inhaltsstoffen charaktervolle Weine zu schaffen.

Geschmacksrichtung

Brut

Rebsorten und Klone

Spätburgunder & Cabernet Sauvignon

Analytische Werte

Restzucker 3,59 g/l / Säuregehalt 5,9 g/l / Alkoholgehalt 12,86 Vol. %

Speisenempfehlung

Zu leichten Antipasti, Schinken, Lachs, Geflügel, sommerlichen Salaten oder einfach auf der Terrasse.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 8 – 10 Grad

