

Weingut Peter Briem

BRIEM



Roséli

Artikelnummer: 121001/2/8



(0,75 L)

Charakteristik

Der Geruch

Neu – und sommerlich frisch: Ein herrlicher Mix aus unserem Rosé, Limette und Kohlensäure. Der Ideale Sommerdrink! Spätburgunder Rosé ist der Grundwein für dieses leckere Produkt. Die kleinbeerigen Trauben sind sehr kompakt und aromatisch. Im Gegensatz zu einem Rotwein ist für die Erzeugung eines Rosé ein relativ kurzzeitiger Kontakt des Saftes mit den Beerenhäuten nötig. Frischer belebender Rosé. Klar, feinsaftig und lebendig. Anregende Frische durch viel Frucht von Limette mit anhaltendem Finale. Feinperlige Kohlensäure. Servierfertig aus der Flasche, kein umständliches Mixen, noch dazu fast federleicht mit nur 7,5% Vol. Alkohol.

Am Gaumen

Frisch, belebend, feinsaftig und lebendig.

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

Lieblich

Rebsorten und Klone

Spätburgunder

Analytische Werte

Restzucker 53,1 g/l / Säuregehalt 6,1 g/l / Alkoholgehalt 7,41 Vol. %

Speisenempfehlung

Der prickelnde Drink für einen großartigen Abend. Serviert mit Eiswürfel und einer Scheibe Limette, ein eisgekühltes Trinkerlebnis für Jung und Alt. Da bleibt es nicht nur bei einem Glas!!! Geht sogar den ganzen Abend, ohne das Getränk zu wechseln, am besten mit guten Freunden oder auch zur Eröffnung und zum Beenden der Terrassensaison.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei ca. 5 Grad



4 260194 011879



4 260194 011824



4 260194 011954