

Weingut Peter Briem

BRIEM



(0,75 L)

2025 Rosé vom Spätburgunder Qualitätswein Trocken

Artikelnummer: 121041

Charakteristik

Der Geruch

Das trockne Rosé aus Spätburgunder vereint eine leichte, milde Stilistik mit der charakteristischen Aromatik der Rebsorte. In der Nase dominieren Noten von dunklen Kirschen und Quitten, die dem Wein eine angenehme Fruchtigkeit verleihen.

Am Gaumen

Am Gaumen zeigt er sich weich und ausgewogen, getragen von einem fein abgestimmten Süße-Säure-Spiel - zugängliche Art und elegante Struktur.

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

Trocken

Rebsorten und Klone

Spätburgunder

Analytische Werte

Restzucker 4,5 g/l Säuregehalt 5,6 g/l Alkoholgehalt 13,0 Vol. %

Speisenempfehlung

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

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 7 – 12 Grad

