

Weingut Andreas Hiss



DAS WEINGUT  
AM KAISERSTUHL



(0,75 L)

## 2025 Spätburgunder Rosé Trocken "Bodenständig"

Artikelnummer: 130052

### Charakteristik

#### Der Geruch

Die Weine der Linie Bodenständig sind wie gute Freunde. Man kann sich auf sie verlassen, sieht sie gerne und sie sind immer da, wenn man sie braucht. Hier treffen klassische Noten auf gewohnte Qualität und kreieren einen Wein, der mit beiden Beinen am Boden steht.

Der Spätburgunder Rosé trocken 2025 vom Weingut Hiss am Kaiserstuhl begeistert mit seiner intensiven Lachsfarbe und einer wunderbar fruchtbetonten, eleganten Art. In der Nase steht ein markantes Aroma reifer Erdbeeren im Vordergrund, begleitet von feinen Nuancen von Pfirsich, weißer Lilie und einem Hauch Honig.

#### Am Gaumen

Am Gaumen zeigt er sich leicht und harmonisch, mit saftiger Frucht und einem angenehmen, unkomplizierten Trinkfluss. Ein eleganter Rosé für unbeschwerte Genussmomente – frisch, fruchtig und wunderbar sommerlich.

#### Lagen, Bodenart und Exposition

Das Weingut Andreas Hiss liegt in der Weingegend Kaiserstuhl in Südbaden. Man betreibt naturnahen Weinbau und verzichtet auf Mineral- und Kunstdünger. Eigener Kompost, in Kombination mit der nährstoffreichen Vulkanerde und eigens eingesäter Gräser- und Kräutermischung, sorgt für eine natürlich Bodenstruktur. Die Form des integrierten Weinbaus sorgt für ein optimales Ökosystem der Reben. Alle Weine sind vollkommen vegan hergestellt.

#### Geschmacksrichtung

Trocken

#### Rebsorten und Klone

Spätburgunder

#### Analytische Werte

Restzucker 4,6 g/l Alkoholgehalt 12,5 Vol. %

#### Speisenempfehlung

Ideal als Sommerwein, Antipasti, leichte Gerichte, gute Begleitung zu gegrilltem, mediterranem Gemüse.

#### Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 8° - 12° Grad



4 260145 430841