



2019 Spätlese Rosé

REBSORTE	100% Merlot
RESTSÜSSE	65,3 g/l
SÄURE	6,1 g/l
ALKOHOL	10 %vol
VINIFIKATION	5 Monate Ausbau im Stahltank
CHARAKTERISTIK	Frische Kirschen und Pflaumen in der Nase. Am Gaumen Pfirsich, Kirschen und Erdbeeren. Gut eingebundene, dezente Restsüße. Frischer mineralischer Abgang.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Sorbets, asiatische Gerichte, frische Früchte.
TRINKTEMPERATUR	10-12° C