seit 2011 ng.

NR. 250

ng.2 ORTSWEIN

Nauerth-Gnägy
Schweigen-Rechtenbach
Pfalz

# 2024 SAIGNÉE ROSÉ TROCKEN




Bio-Wein / Vegan

- ANGEBOT - regulär 8,30 €

Dunkles Lachsrot. Leichte Reduktion. Wilde Aromen nach knackigen roten Früchten. Die dezente Süße verleiht im Länge.
Aus Merlot und Cabernet Cubin.

| | |
|---|---|
| **LESE** | Selektive Handlese. |
| **ERTRAG** | 60 hl / Hektar |
| **VINIFIKATION** | Nach dem Einlagern der Trauben im Gärbehälter wird ein Teil des freigesetzten Saftes entzogen. Diese Saftentnahme nennt man Saignée (Ausbluten). Ziel ist eine natürliche Konzentration der zurückbleibenden Trauben. Es entsteht ein feiner Rosé ganz ohne Pressen der Beeren. |
| **GENUSS** | Gegrilltes. Heilbutt aus dem Ofen mit Rotwein-Fenchel-Sauce. |
| **LAGERFÄHIGKEIT** | 4-5 Jahre |
| **TRINKTEMPERATUR** | 9 °C |
| **ANALYSE** | A 12 %vol · S 7,1 g/l · RZ 6,7 g/l |

100 ml enthalten durchschnittlich:

| | |
|---|---|
| **BRENNWERT** | 73,0 kJ (17 kcal) |
| **KOHLENHYDRATE** | 1,62 g |
| **DAVON ZUCKER** | 0,67 g |

Weingut Nauerth-Gnägy GbR · D-76889 Schweigen-Rechtenbach · Alte Weinstraße 1
Telefon 06342-9238222 · info@nauerth-gnaegy.de · www.nauerth-gnaegy.de

DE-ÖKO-005
Deutsche Landwirtschaft

Bioland