

seit 2011

ng.

NR. 250

ng.2 ORTSWEIN

Nauerth-Gnägy
Schweigen-Rechtenbach
Pfalz

2023 SAIGNÉE ROSÉ TROCKEN

Bio-Wein / Vegan

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

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 3-5 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

