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

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