



2024
Rosé
TROCKEN

Nährwertangaben

Der Wein leuchtet in hellem Erdbeerrot im Glas. Die Nase zeigt viele Waldbeeren. Im Geschmack ist der Rosé saftig und beerig, erinnert an Walderdbeeren und Johannisbeeren sowie einen Hauch von Ananas und Kiwi, gepaart mit leichten Pfeffertönen. Die frische Säure sorgt für Trinklaune. Der Wein hat eine tolle Länge und ist geprägt durch Frucht und Mineralität.

Ausbau

Ein Rosé aus Spätburgunder Trauben. Nach der Ernte werden die Beeren leicht angemahlen und bleiben vor dem Abpressen einige Stunden im eigenen Saft stehen, um Aromen und die rote Farbe aus der Beerenhaut zu lösen. Der Ausbau erfolgte ausschließlich im Edelstahl.

„Eine Fruchtbombe vor dem Herrn! Kleine vollreife Waldhimbeeren, die vor Aromatik nur so strotzen und lassen diesen erdbeerfarbenen Rosé vom Weingut Weedenborn zu einem wahren Trinkerlebnis werden. Dank seiner frischen Säure und seiner feinen Mineralik ist die Trinklaune vorprogrammiert.“ - trinkig.de

„Eine Fruchtbombe vor dem Herrn! Kleine vollreife Waldhimbeeren, die vor Aromatik nur so strotzen und lassen diesen erdbeerfarbenen Rosé vom Weingut Weedenborn zu einem wahren Trinkerlebnis werden. Dank seiner frischen Säure und seiner feinen Mineralik ist die Trinklaune vorprogrammiert.“ - trinkig.de

Alkoholgehalt	12 % vol
Säure	6 g/l
Restsüße	4,3 g/l
Geschmack	trocken
Weinart	rosé
Allergene	Sulfite

WEEDENBORN

Am Römer 4-6, 55234 Monzernheim, Rheinhessen
t: +49 (0) 6244 387, weingut@weedenborn.de, weedenborn.de

