

Landwein Rosé



Bezeichnung : Landwein Rosé
Jahrgang : 2006
Bag-in-Box : 5l, 10l

Rebsorten : Cinsault, Carignan, Grenache
Boden : Ton- und kalkhaltiger Untergrund, Tonschlamm
Rebstöcke : Jung, Kordonerziehung (Royat), natürliche Begrünung, keine Anwendung von Pestiziden
Ertrag : 60 Hektoliter pro Hektar
Weinlese: Weinlese teils von Hand

Organoleptische Merkmale :

Farbe : Zartes Rosa
Bouquet : Leicht fruchtig (Quitte)
Geschmack : Leicht am Gaumen, erfrischend durch angenehm präsenzte Säure

Servirempfehlungen :

- Trinktemperatur : zwischen 8 und 12°C
- Trinkreif
- Exzellente als Aperitif
- Wein und Speisen : Köstlich zur Sommerküche : leichte Vorspeisen, gemischte Salate, mediterrane Gerichte, gegrilltes Rind- und Lammfleisch, ...

Weinbereitung : Bei täglicher Temperaturkontrolle und Dichtemessung

Abbeeren und Einmaischen

Direktes Pressen nach 2-stündiger Maischevergärung in der Presse bei 16°C

24-36-stündiges Vorklären

10-tägige alkoholische Gärung unter Zugabe von Hefen

Keine Apfelmilchsäuregärung

Zweimaliges Umpumpen während der Gärung

Dreimaliger Abstich

Kiesgurfiltration im Winter

Sterilfiltration und Abfüllung in Bag-in-Box je nach Bedarf