

— WEINGUT —
STERNEISEN

BRÜCKE

ROSÉ CUVÉE TROCKEN 2019

KRAFTVOLL · SCHNÖRKELLOS · AUSBALANCIERT

EIN ROSÉ, DEN MAN GESCHMACKLICH EHER IN SÜD-FRANKREICH VERORTEN WÜRDEN WÜRDEN ALS IN SÜD-DEUTSCHLAND. HERGESTELLT MIT DEM SAIGNÉ-VERFAHREN, DAS HEISST AUS DEM SAFT UNSERER ROTWEINMAISCHEN. DIES VERLEIHT DEM ROSÉ TIEFE UND ELEGANZ. EIN EIGENSTÄNDIGER WEIN, DER REIFEPOTENZIAL BESITZT UND NICHT ZWINGEND JUNG GETRUNKEN WERDEN MUSS.

CHARAKTER

LEUCHTEND LACHSFARBEN · GRAZIL (ERD-)BEERIGE FRUCHTAROMEN UND ANKLÄNGE VON TEE · TOLLE MINERALIK MIT NOTEN VON FEUERSTEIN · AUSGEWOGEN MIT FRISCHEM NACHHALL UND KRÄFICHEM KÖRPER

EMPFEHLUNG

ALS ESSENSBEGLEITER ZU FISCH, MEERESFRÜCHTEN UND HELLEM FLEISCH · ALS APERITIF ZU SALZIGEM GEBÄCK UND ANTIPASTI · ODER SOLO ALS GUT GEKÜHLTER SOMMERWEIN

WEINBERG / LESE / AUSBAU

ERTRAGSREDUZIERT
SELEKTIVE HANDLESE
SAIGNÉE VERFAHREN
VERGÄRUNG IM STAHLTANK
SORTEN: LEMBERGER UND TROLLINGER

ANALYSE

12,0 % VOL	ALKOHOL
5,8 G/L	RESTZUCKER
5,5 G/L	SÄURE
6-8 °C	TRINKTEMPERATUR
2020-2022	OPTIMALE TRINKREIFE

