

— WEINGUT —  
**STERNEISEN**

# BRÜCKE

## ROSÉ CUVÉE TROCKEN 2022

SCHNÖRKELLOS · AUSBALANCIERT · FILIGRAN

EIN ROSÉ, DEN MAN GESCHMACKLICH EHER IN SÜD-FRANKREICH VERORTEN WÜRDEN WÜRDEN ALS IN SÜD-DEUTSCHLAND. HERGESTELLT SOWOHL MIT DEM SAIGNÉ-VERFAHREN, DAS HEISST AUS ABGEZOGENEM SAFT UNSERER ROTWEINMAISCHEN, ALS AUCH DURCH DIREKT-PRESSUNG. DADURCH HAT DIE BRÜCKE EINE SCHÖNE BALANCE ZWISCHEN, STRUKTUR, FRUCHTIGKEIT UND FRISCHE.

### CHARAKTER

DEUTLICH LACHSFARBEN · FILIGRANE BEERENAROMATIK, BESONDERS ERDBEERE UND ANKLÄNGE VON TEE · ANGENEHME SÄURE, KERNIGE STRUKTUR · AUSGEWOGEN UND SAFTIG, MIT FRISCHEM, LANGEN NACHHALL.

### 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 / DIREKTPRESSUNG  
VERGÄRUNG IM STAHLTANK  
SORTEN: LEMBERGER UND TROLLINGER

### ANALYSE

12,5 % VOL	ALKOHOL
2,5 G/L	RESTZUCKER
7,1 G/L	SÄURE
6-8 °C	TRINKTEMPERATUR
2023-2025	OPTIMALE TRINKREIFE

