HIRSCHMÜLLER

2017 Rosé

Geschmacksrichtung:	trocken
Boden:	Lösslehm auf Muschelkalk
Alter der Rebstöcke:	30 Jahre

Alkohol:	11,0 %vol
Restzucker:	4,9 g/l
Säure:	6,5 g/l

Trinktemperatur:	8 - 10 °C
Lagerfähigkeit:	1-2 Jahre

Ausbau:

Nach einer schonenden Pressung gekühlt im Edelstahltank vergoren und bis zur Abfüllung auf der Feinhefe gelagert.

Weinbeschreibung:

Die Aromen dieses zartfarbenden Rosés erinnern an rote Johannisbeere, Himbeere und Hagebutte. Am Gaumen öffnet er sich anregend mit zarter Frucht und frischer Säurestruktur und bietet mit seinem moderaten Alkoholgehalt unkompliziertes Trinkvergnügen.

Wein & Sektgut Hirschmüller | La-Ferté-Bernard-Straße 30 | 74348 Lauffen am Neckar
Mobil: 0173 3763603 | Mail: info@weingut-hirschmueller.de | Web: www.weingut-hirschmueller.de
Weinverkauf: Leuchtmannshof 12 | 74382 Neckarwestheim