



2024er Cuvée Rosé trocken - Bio



Unsere Rosécuvée besticht durch seine rosa Farbe und macht richtig Lust auf einen schönen Abend auf der Terrasse!

Die trocken ausgebaute Variante ist etwas tanninbetonter und kräftiger, gut gekühlt ein schöner Sommerwein.

Ausbaustil: dreistündige Maischestandzeit zur Extraktion von Aromen und Farbe aus der Beerenhaut, langsame und gezügelte Vergärung im Edelstahltank, Lagerung auf der Vollhefe bis Ende Februar, anschließende Filtration und Abfüllung.

Zutaten: Bio-Trauben, Bio-Saccharose
Konservierungsstoffe: **Sulfite**
Stabilisator: Metaweinsäure, Weinsäure, Kohlendioxid
unter Schutzatmosphäre abgefüllt

Nährwertangabe je 100ml:
Brennwert 285kJ / 68kcal
Kohlenhydrate 1,3g
davon Zucker <0,5g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß, Salz

Qualitätsstufe	Gutsweine
Rebsorte	Cuvée Rosé
Jahrgang	2024
Inhalt	0,75 l
Geschmacksrichtung	trocken
Säure	5,9 g/l
Restzucker	4,5 g/l
enthält Sulfite	ja
Alkoholgehalt	11,5 % vol.