

ROSÉ 2021

Ausbau

Selektive Handlese, im Stahltank vergoren und gelagert. Kein Säureabbau, bis Dezember auf der Feinhefe gelagert. 70% Pinot Noir, 30% St. Laurent.

Beschreibung

Frischer, eleganter Rose mit eleganter Würze und feinem Gerbstoff.

Speiseempfehlung

Salate, weißes Fleisch, Fisch und Nudelgerichte, asiatische Speisen, als Aperitif

| | |
|-----------------------------|------------|
| Ernte | 08.09.2021 |
| Abfüllung | 22.03.2022 |
| Alkohol (Vol%) | 12,5 |
| Säure (g/Liter) | 7,6 |
| Restzucker (g/Liter) | 1,0 |
| Formate (in Liter) | 0,75 |
| Serviertemperatur | 11°C |

2021: Schöne Frucht und Spannung

Nach einem nicht zu frühen Austrieb sind wir vom Spätfrost komplett verschont geblieben. Die anschließende Blüte ist sehr gut verlaufen, da das Wetter geradezu Ideal war.

Die trockene und heiße Witterung im Sommer sorgte für eine gute Reife der Trauben.

Ende August hatten wir nochmal besonders gute Bedingungen. Die Nächte wurden kühler (12°C) und unter Tags war es nicht zu heiß (25°C). Durch die kühlen Nächte und dem Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht baute sich eine besonders schöne Frucht und Spannung auf.

Lesebeginn war in der 2. Septemberwoche und bis 08.10. konnten wir bei besten Bedingungen all unsere Trauben ernten.

Bio
Vegan

