



Spätburgunder Rosé Bag in Box Qualitätswein trocken



Produkteigenschaften

Jahrgang:	2024
Rebsorte:	Spätburgunder Rosé
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	3 l
Alkoholgehalt:	12,0 % Vol.
Restzucker:	6,6 g/l
Säure:	5,9 g/l

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Die 3-Liter-Bag-in-Box ist nicht nur leicht zu transportieren und zu lagern, sondern auch umweltfreundlich. Ideal auch für Camper und Wohnmobilisten. Weniger Gewicht bedeutet weniger CO₂-Emissionen beim Transport, und die Verpackung ist recycelbar. Dank der speziellen Verpackung bleibt Ihr Wein länger frisch. Die 3-Liter-Bag-in-Box-Technologie schützt den Wein vor Luft und Licht, sodass er auch nach dem Öffnen wochenlang sein volles Aroma behält. Dieser Spätburgunder Rosé verkörpert badisches Genuss- und Urlaubsfeeling das ganze Jahr und macht gute Laune. Er präsentiert sich fruchtig und schön beerig, ist gleichzeitig animierend und zeigt viel Frische.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in strahlendem Lachsrosa; in der Nase ein einladendes Bukett von reifen roten Beeren mit intensiven Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und roten Stachelbeeren; am Gaumen zeigt sich die intensive Fruchtaromatik erneut, getragen von einer spürbaren, gut eingebundenen Säure; schlanker und animierender Gesamteindruck.

Speiseempfehlung

Leichte Küche, Salate, Pizza, Pasta, leichte Grillgerichte, Lachs. Der ideale Sommer- und Terrassenwein.

Rebsorte

Spätburgunder (frz. Pinot Noir) ist die edelste Rotweinsorte des gemäßigten Klimas und ist seit über 1000 Jahren in Baden zuhause. Sie ist seit Jahrzehnten die Hauptsorte der Ortenau, so auch in Oberkirch. Im Weinbau ist Spätburgunder sehr pflegeintensiv und braucht warme, aber nicht zu heiße Lagen. Aus der blauen Traube mit hellem Fruchtfleisch lassen sich nicht nur hochwertige Rotweine erzeugen, sondern auch



frischfruchtige Rosé-Weine und süffige Weißherbste bringt diese Sorte hervor.

Weinausbau

Langsame, schonende Gärung im Edelstahltank bei einer Temperatur von 17 – 19 °C, anschließende Reifung des Jungweines auf der Feinhefe.