

Blauburgunder „SUMMER ROSÉ“



Rebsorte: 100% Blauburgunder

Lagen: Die Trauben für diesen fruchtigen Rosé stammen von den verschiedenen Lagen des Klosterhof's.

Erziehung: Drahtrahmen

Ernte: Anfang September

Vinifikation: Nach einer 24 – 36 stündigen Maischestandzeit wird der Saft der Maische entzogen. So erhält unser Rosé die typisch leichte Farbe. Die anschließende Gärung bei niedrigerer Temperatur und der Ausbau im Stahlfass erhält den frisch fruchtigen Charakter.

Abfüllung: April des folgenden Jahres

Charakter: Klares frisches Hellrot, in der Nase blumig und fruchtig nach Rosen und im Gaumen erfrischend, bekömmlich typisch nach Erdbeere

Empfehlung: Ein idealer Sommerwein der sich besonders gut als Aperitif in geselliger Rund eignet. Ideal im Eiskühler und mit 7 – 8 °C servieren.