



Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

ROSÉ (MERLOT + CABERNET SAUVIGNON) TROCKEN 2024



Qualitätsstufe VDP.Gutsweine

Boden Leichter Leimboden

Ertrag 60 hl/ha

Vinifikation Schonende Verarbeitung, temperaturkontrollierte Vergärung in Edelstahltanks, 6 Monate Reife und Lagerung auf der Feinhefe, schonende Filtration durch fein zermahlene Kieselalgen

Analyse Alkohol 11,5 %vol
Säure 6,7 g/l
Zucker 0,4 g/l

Charakter Eleganter Rosé aus Cabernet Sauvignon und Merlot Trauben, reife Erdbeerfrucht, gute Struktur, harmonisch, erfrischend und belebend mit feiner Kräuterwürze.

Kulinarische Empfehlung Pasta Gerichte aller Art, Fisch und Meeresfrüchte sowie vegetarische Gerichte. Idealer Sommerwein.

Trinktemperatur 7 - 9 °C

