Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

ROSÉ (CABERNET SAUVIGNON)

TROCKEN

2025



Qualitätsstufe	VDP.Gutsweine
Boden	Leichter Lehmboden
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 7,9 g/l Zucker 0,4 g/l
Charakter	Ein eleganter Rosé aus Cabernet Sauvignon Trauben, der zu 50% im Tonneau ausgebaut wurde. Diese raffinierte Weinbereitungs- methode macht diesen Rosé zu einem ganz besonderen Charakterwein. Durch den Tonneauausbau bekommt er eine kraftvolle und charaktervolle Struktur, die ihn nicht nur zu einem eindrücklichen und spannenden Apéritwein macht, sondern auch zu einem sehr ausdrucksvollen Essenbegleiter. Seine feine Kräutrigkeit und seine harmonischen Fruchtarmomen harmonieren perfekt zusammen und geben diesem Wein eine elegante Tiefe mit Spannung. Ein Rosé der besonderen Art, der nicht nur im Sommer großen Genuss bereitet.
Kulinarische Empfehlung	Pasta Gerichte aller Art, Fisch und Meeresfrüchte sowie vegetarische Gerichte. Idealer Sommerwein.
Trinktemperatur	7 - 9 °C

WEINGUT SIEGRIST · INH. FAMILIEN SIEGRIST UND SCHIMPF
D-76829 LEINSWEILER/WEINSTRASSE · AM HASENSPRUNG 4

VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

TELEFON 0 63 45 - 13 09 · FAX 0 63 45 - 75 42
WEIN@WEINGUT-SIEGRIST.DE · WWW.WEINGUT-SIEGRIST.DE