

Weinexpertise

TURM ROSÉ trocken

Jahrgang: 2025

Qualitätsstufe: Turm

Rebsorte: Spätburgunder, St. Laurent, Regent, Schwarzriesling

Optimale Serviertemperatur: 8 – 10° C

Verschluss: Drehverschluss

Restsüße: 5,6 g/l · Säure: 6,1 g/l · Alkohol: 12,5 %

Weinbeschreibung

Die Grundweine für unseren Turm-Rosé stammen aus einem Saftabzug (Saignée) unserer Rotweine aus der Turm- und Königslinie. Bevor die Trauben im Maischetank zusammen mit der Beerenhaut vergären, zieht man ca. 12-15% Saft ab, um die Rotweine etwas kräftiger zu machen. Durch den kurzen Maischekontakt mit der roten Beerenhaut wird nur ein Touch an Farbe ausgelaut. Diese feine Lachsfarbe zeigt sich im Glas.

In der Nase stehen blumige Aromen im Vordergrund. Aber auch ein Bukett von Vanille und weißem Pfirsich ist deutlich merkbar. Am Gaumen erfrischend, mit Noten von Brombeere und Holunder. Die Säure ist spürbar und macht den Wein lebendig mit einem charmanten Abgang.

Speiseempfehlung

Hervorragende Begleitung zu Gegrilltem weißen Fleisch und Geflügel, Pulpo und Meeresfrüchte oder mediterranes Gemüse. Sommerliche Wraps und frischer Salat garniert mit Himbeeren und Walnüssen passen gut zu diesem Rosé. Gnocchi mit Tomaten-Butter und frischen Kräutern sowie Pastagereichte werden auch gut begleitet.

