

Weinexpertise

TURM-ROSÉ trocken

Jahrgang: 2022

Qualitätsstufe: Turm

Optimale Serviertemperatur: 8-12°C

Verschluss: Drehverschluss

Restsüße: 7,2 g/l

Säure: 6,0 g/l

Alkohol: 12,5 %



Weinbeschreibung

Die Grundweine für unseren Turm-Rosé stammen aus dem Saftabzug 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 dezenter Touch an Farbe ausgelaut. Diese feine Lachsfarbe zeigt sich im Glas.

In der Nase versprüht der Turm-Rosé einen angenehmen Duft nach Himbeere, weißem Pfirsich, etwas Vanille und leicht blumigen Noten, an Veilchen erinnernd. Am Gaumen erfrischend, mit Noten von Erdbeere und Holunder. Die feine Säure ist spürbar und macht den Wein lebendig mit einem charmanten zarten Abgang. Insgesamt ein fruchtiger Roséwein mit Struktur. Perfekt für warme Sommertage.

Speiseempfehlung

Hervorragende Begleitung zu frischem Salat garniert mit Himbeeren und Walnüssen. Auch zu mariniertem Schweinefilet vom Grill oder Thai-Curry mit Fisch und Garnelen ein Genuss.

