

Weinexpertise

AS ROSE trocken



Jahrgang: 2022

Qualitätsstufe: Bauer

Rebsorte: Dornfelder, Spätburgunder

Optimale Serviertemperatur: 8 - 12° C

Verschluss: Drehverschluss

Restsüße: 6,7 g/l · Säure: 5,9 g/l · Alkohol: 12,5 %

Weinbeschreibung

Der AS Rosé ist eine traditionelle Rosé Cuvée aus unserem Hause. Eine Cuvée ist ein Verschnitt von Weinen die sich gegenseitig ergänzen. Hierbei hat der Winzer die Möglichkeit seine Weine mit einer ganz persönlichen Note zu versehen.

Für unsere trockene Rosé-Cuvée werden leichte, fruchtbetonte Dornfelder und Spätburgunder miteinander vermählt. Der Spätburgunder bringt eine elegante Struktur in die Cuvée, der Dornfelder steuert feine Aromen von Beerenfrucht bei.

Im Glas zeigt er sich in einer kräftigen Himbeerfarbe. Fruchtige Aromen von Himbeere, Erdbeere und Fruchtdrops kommen in der Nase an. Im Geschmack harmonisch trocken mit milder Säure. Frisch und fruchtig im Abgang.

Unser Rosé wird im Sommer gerne als klassischer Schoppenwein genommen, ist aber auch Solo eine schöne Partie.

Speiseempfehlung

Der Rosé trocken ist ein Allrounder, den man auch gerne schon zur Vorspeise reichen kann. Hier fühlt er sich zwischen Tapas und Antipasti sehr wohl. Weitere schöne Kombinationen bietet die thailändische Küche mit würzigen Currys.

