

2025 ROSÉ TROCKEN | RHEINHESSEN VDP.GUTSWEIN

750_{ml}
alc. 11,0%_{vol}

HERKUNFT

Junge und alte Spätburgunderreben, vorwiegend aus dem Appenheimer Eselspfad und der Gau-Algesheimer St. Laurentikapelle, ergänzt durch eine 18-jährige Saint-Laurent-Parzelle aus dem Nieder-Hilbersheimer Steinacker. Die Böden sind geprägt von weißem Kalkstein, Tonmergel, Kalklehm und Eisenerz.

WEINBERG

Zertifizierte ökologische Bewirtschaftung | DE-ÖKO-039
Im Weinberg achten wir auf eine ausgewogene Balance zwischen Rebe und Boden. Wir arbeiten im Dialog mit der Natur: eigener Kompost, schonende Bodenpflege und viel Handarbeit, wie gezielte Triebreduktion und selektives Entblättern kurz vor der Lese.

VINIFIKATION

Selektive Traubenlese im September 2025. Schonende Pressung, natürliche Vergärung und Ausbau im Edelstahltank. Abfüllung im Januar 2026.

ANALYSEWERTE

Restzucker: 6,2 g/l
Säure: 6,7 g/l
Alkohol: 11,0 % vol.

CHARAKTERISTIK

In zartem Lachsrosa zeigt sich der Rosé frisch und animierend im Glas. In der Nase dominieren rote Früchte wie Süßkirsche, Granatapfel, rote Beeren und Rhabarber, begleitet von einer feinen kräuterigen Würze. Am Gaumen trocken, saftig und leichtfüßig, getragen von einer frischen Säure, die die Frucht klar und präzise wirken lässt. Ein unkomplizierter, eleganter Rosé mit Trinkfluss, Frische und feinem Nachhall – gemacht für Genuss ohne Umwege.

