

Rosé vom Merlot, Biowein

Weinbeschreibung

zarte Rosénote, fruchtsüßes Stachelbeeraroma
im Duft und am Gaumen,
spürbare Restsüße, geschmeidiger Abgang

Passend zu

Fisch, Meeresfrüchten, Pasteten, hellem Fleisch, Vegetarischem, Curry

Jahrgang:	2015
Traubensorte:	Merlot
Lesedatum:	27. Oktober 2015
Lesegradation:	22 Grad KMW
Gärung:	Spontangärung, ca. 3 Wochen im im Edelstahltank
Ausbau:	auf der Hefe im Edelstahltank
Trinktemperatur:	10-12 °C
Weindaten:	Natürlicher Alk. 13,5 Vol-%, Restsüße 19,2 g/l lieblich Säure 4,8 g/l, freie schwefelige Säure (Sulfit) 17 mg/l, gesamte schwefelige Säure 61 mg/l gesetzliche Sulfit Höchstgrenzen (für Biowein) gesamt: 150 mg/l, frei: 50 mg/l

Vegan geeignet: Ja, keine Weinbehandlungsmittel tierischen Ursprungs

Sortenherkunft: Frankreich