

Weingut und Destillerie

Tobias Köninger | Steinebach 24 | 77876 Kappelrodeck

Tel 07842 996999

Fax 07842 996145

post@weingut-koeninger.de

www.weingut-koeninger.de

www.wichtelmann.com



Rosé aus Pinot & Cabernet Kabinett trocken

Trauben: Spätburgunder, Cabernet Mitos

Ausbau: im Edelstahltank

Jahrgang: 2018

Region: Ortenaukreis / Baden

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

Klassifizierung: Kabinett

Kategorie: Rosé

Restsüße: 6,6 g/L

Säure: 7,2 g/L

Lagerfähigkeit: 3 Jahre

Preis / Liter: 11,20 Euro

Liter / Flasche: 0,75 Liter

Charakteristik:

Ein trockener Rosé mit belebender Säure. Schlanker erfrischender Wein mit einem Hauch von reifen Erdbeeren.

Speiseempfehlung:

Ein leckerer Terrassenwein, der im Sommer zu jedem Anlass getrunken werden kann.

Trinktemperatur: 8°C

Für den Roséwein verwenden wir ausschließlich Most aus gesunden vollreifen Spätburgunder und Cabernet Mitos Trauben. Diese ziehen wir von der Rotweinmaische ab, noch bevor diese zu gären beginnt. Somit ist gewährleistet, dass ein schlanker fruchtiger Weintyp entsteht, der ohne mechanische Belastung durch die Traubenpresse gewonnen wird. Ein weiterer positiver Aspekt dabei ist, dass die Rotweinmaische durch den 10-20%igen Saftabzug komprimiert wird und somit kräftigere Rotweine entstehen.

Die darauffolgende Gärung im Stahltank dauert 25 Tage bei Temperaturen unter 18°C.