

## 2019 Muskat-Trollinger Rosé trocken | VDP.GUTSWEIN

Rebsorte	Muskat-Trollinger
Geschmack	trocken
Boden	Gipskeuper und Schilfsandstein
Vinifikation	30 Stunden Maischestandzeit, schonende Pressung, kontrollierte, alkoholische Gärung, 6 Monate Feinhefelager
Beschreibung	<p>Im Glas erscheint dieser Rosé in durchscheinender, zarter Lachsfarbe und zeigt eine gute Schlierenbildung.</p> <p>Durch intensiv blumig-würzige Aromen wird die Nase verwöhnt, vor allem Muskat und gelbe Rose. Exotische Fruchtigkeit mit saftiger Lychee und Granatapfel kommen hinzu.</p> <p>Im Mund herrschen Himbeere und Granatapfel vor. Dank der schmelzigen Textur am Gaumen und dem würzigen Muskat, sowie der gelben Rose entsteht hier schon auf Gutswein-Niveau ein komplexer Rosé. Mit angenehmen Grapefruitbittertönen mündet er in einen würzigen Nachhall und setzt somit einen Kontrast zu den fruchtig-blumigen Nuancen.</p> <p>Perfekter Terrassenwein!</p> <p>Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, Mai 2020</p>
Serviertemperatur	7 - 9 °C
Speisenempfehlung	Süßkartoffelcurry, Grillsteak mit Kräutern, Wildschweinkeule
Alkohol	12,5 % vol
Restzucker	4,1 g/l
Säure	5,7 g/l
Optimale Trinkreife	2020 - 2023