2023 Federschwung Roséwein Cuvée trocken
VDP.GUTSWEIN

Rebsorte	Lemberger, Spätburgunder, Syrah
Geschmack	trocken
Boden	Gipskeuper
Vinifikation	selektive Handlese, 18 Std. Maischestandzeit, schonende Pressung, spontane Gärung und 7 Monate Feinhefelager
Beschreibung	Optisch zeigt sich dieser Rosé kupferfarben mit orangenen Reflexen. In der Nase herrschen dezent blumige Noten und Beerentöne, hauptsächlich Himbeere und Johannisbeere. Dazu gesellt sich Zitrus. Cremig-schmelzig kommt dieser VDP.GUTSWEIN daher mit Aromen von rotem Apfel, Zitrus und Beerennoten, insbesondere Himbeere und Erdbeere. Er hat eine schöne Würze und eine leicht phenolische Komponente, welche das Ganze abrunden. Durch den schlanken Körper, den mineralischen Anklängen von nassem Stein sowie Grapefruit im Nachhall wird eine Harmonie erlangt. Mit der angenehmen Säure entsteht außerdem ein guter Trinkfluss. Perfekter Allrounder!
Serviertemperatur	7 - 10°C
Speisenempfehlung	Lachs in Weißweinsoße mit grünen Nudeln, Kalbfleisch, Vesper, Grillabend
Alkohol	12,0 % vol
Restzucker	0,1 g/l
Säure	4,7 g/l
Optimale Trinkreife	2024 – 2027