



2024

DER SCHOLLER ROSÉ BIOLAND

Unsere Cool Climate Lagen sorgen für die knackige Frische sowie die feinfruchtigen Aromen des Scholler Rosé. Er begrüßt Sie mit einem eleganten Flamencofarbtönen im Glas und verwöhnt Ihre Nase mit frischen Fruchtaromen von Erdbeeren und Herzkirschen. Am Gaumen wirkt er frisch und lebendig. Der Abgang ist leicht und angenehm mit zarten Nuancen von Grapefruit und Pfeffer. So, wie es bei einem Rosé sein soll.

Genuss

Seine Liebhaber genießen ihn als spannenden Begleiter zu Tisch oder auch "pur" - im Sommer gerne auf Eis. Ein Passender Begleiter zu Nudelgerichten, Pizza, Schalentieren und Fisch. Ein Wein, den man nach dem Essen den ganzen Abend weitertrinken kann.

Boden

Verschiedene Böden rund um Birkweiler

Vinifikation

Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank



| | |
|-----------------|---|
| BODEN | Zwei verschiedene Böden rund um Birkweiler |
| VINIFIKATION | Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank |
| GESCHMACK | trocken |
| WEINART | Rosé |
| KLASSIFIKATION | Gutswein |
| REBSORTEN | Merlot, Cabernet Sauvignon |
| INHALT | 0,75 Liter |
| TRINKTEMPERATUR | 8 - 10 °C |
| ANALYSE | A 11,74 %vol RZ 4,8 g/l S 6,4 g/l |



Jetzt bestellen:

