



Tröpftalhof

Weininformation:

RosèMarie 2020



Traubensorte:

Bald 20-jährige Merlotstöcke (85%) und 25-jährige Cabernet Sauvignon Reben und einige Cabernet Franc Stöcke bilden die Basis dieses Weines.

Beschreibung:

Ansprechend leuchtendes Hagebuttenrot. Berauscherer Duft nach Walderdbeeren, Zitrusfrüchten, Blumen, Bergkräutern und einem würzigen Hauch von weißem Pfeffer und orientalischen Gewürzen. Mineralische und balsamische Aromen vollenden das komplexe und elegante Geruchserlebnis.

Er überzeugt mit seinem erfrischenden saftigen Geschmack und einer fein anhaltenden Gerbstoffstruktur. Sein mineralischer rassiger Abgang schließt den Wein am Gaumen harmonisch ab.

Weinberg & Ernte:

Vollreife, von Hand gelesene Merlot und Cabernet-Trauben, aus unseren wärmsten Lagen eignen sich für die Vinifizierung unseres Rosés. Der Ertrag dieses Jahrgangs liegt bei 40 hl/ha.

Vinifizierung:

Ein Teil unserer besten Rotweinchargen werden nach kurzer Mazerationszeit in die Amphoren überzogen. Dort vergärt der helle Traubensaft spontan mit traubeneigenen Hefen. Die dreizehmonatige Amphorenlagerung auf der Vollhefe verleiht unserem Rosé Eleganz und Finesse.

Empfehlung:

Optimale Trinkreife ab Ende 2021 bis 2025. Empfohlene Trinktemperatur liegt bei 13 – 15°.

Als guter Speisebegleiter passt er zur asiatischen Küche, würzigen Vorspeisen, Fischspeisen und weißem Fleisch oder auch als erfrischender Aperitifwein.

