

red touch

rosé

2019

Analytische Werte:

Alkoholgelalt: 12,5 % vol Restzucker: 8,8 g/l Säure: 5,6 g/l

Weinbeschreibung:

Sehr schönes, glänzendes Rosa mit Pinkeffekt, in der Nase Kirschen und Beeren, etwas Rotweinwürze und Pralinenfüllung; am Gaumen ist der halbtrockene Effekt wenig bis kaum zu spüren, relativ körperreich strukturiert, geht von der Aromatik her noch intensiver in Richtung Pralinenfüllung, weiße Schokolade, heller Nougat und immer wieder mit Frucht durchwanderter Schokobereich, dazu Beeren-Kirsch-Akzente, nur zarte Herbe, gute Länge und wohliger Nachhall.

Speisenempfehlungen:

Eine klare Empfehlung zu Eiauflauf, Zwiebelkuchen, überbackene Schinkenfleckerl und karamellisierte Krautfleckerl.

87





