



NR. 250

ng.2 ortswein

Nauerth-Gnägy Schweigen-Rechtenbach Pfalz

2024 SAIGNÉE ROSÉ TROCKEN

		Bio-Wein / Vegan
		Dunkles Lachsrot. Leichte Reduktion. Wilde Aromen nach knackigen roten Früchten. Die dezente Süße verleiht im Länge. Aus Merlot und Cabernet Cubin.
	LESE	Selektive Handlese.
	ERTRAG	60 hl / Hektar
SaSgy Nag	VINIFIKATION	Nach dem Einlagern der Trauben im Gärbehälter wird ein Teil des freigesetzten Saftes entzogen. Diese Saftentnahme nennt man Saignée (Ausbluten). Ziel ist eine natürliche Konzentration der zurückbleibenden Trauben. Es entsteht ein feiner Rosé ganz ohne Pressen der Beeren.
	GENUSS	Gegrilltes. Heilbutt aus dem Ofen mit Rotwein-Fenchel-Sauce.
	LAGERFÄHIGKEIT	4-5 Jahre
	TRINKTEMPERATUR	9 ℃
	ANALYSE	A 12 %vol·S 7,1 g/l·RZ 6,7 g/l
		100 ml enthalten durchschnittlich:
	BRENNWERT	73,0 kJ (17 kcal)
	KOHLENHYDRATE	1,62 g
	DAVON ZUCKER	0,67 g





