



SPÄTLESE ROSÉ 2025



Inhalt: 0,75 l
Alkohol: 7,5%
Rebsorte: Merlot, Zweigelt
Qualitätsstufe: Spätlese

CHARAKTERISTIK

Helles Rosé, weich und cremig-schokoladige Textur, Haselnuss, rotfruchtig – zarte Aromatik, am Gaumen lebhaft, Säurepikanz, kühl-aromatisch, leicht salzig, erfrischendes Säure-Zuckerspiel.

VINIFIZIERUNG

Im Stahltank vergoren und gelagert.
Trinktemperatur: 10-12°

UNSERE EMPFEHLUNG

Ideal zu Pasteten wie Gänseleber, asiatische Küche mit pikant-süß-sauren Soßen, Blauschimmelkäse, Spargelsalat mit Erdbeeren, frisch gebratene Hühnerleber auf Radicchio, Schokoladedessert.

stay

sweet