



# FÜRST HOHENLOHE OEHRINGEN

Weinexpertise

(Stand Mittwoch, 30. November 2016)

2016

Saignée Rosé trocken

**VDP.Gutswein**

Qualitätswein

12,5 % vol.

6,7 gr/ltr Gesamtsäure

4,1 gr/ltr Restzucker

Trinkgenuss bis 2019

Trinktemperatur 6 – 8 °C

Cuvée aus überwiegend Lemberger & Spätburgunder

Die aus Frankreich bekannte „Saignée“-Herstellungsvariante geht zurück auf den Begriff „Aderlass“. Bei diesem Verfahren wird den entstehenden Rotweinen nach Beginn der Maischegärung einen Teil des Saftes entzogen. Dieser Saft/Jungwein vergärt zum kernig, kräftigen Rosé mit zarten Fruchtaromen.

Passt hervorragend zur leichten Küche, oder als Solist durch die Aromenvielfalt der einzelnen Rebsorten.

BIOWEIN DE-ÖKO-022