



Willenbrock
WEIN, WIE ICH IHN WILL

Produktpass

Die Herde: Rosi - die Kreative Weinexport Rieslingwerk Gbr

Expertise:

Erdbeerrot. In der Nase sehr fruchtige Noten von roten Beeren, die an Sauerkirschen und Erdbeeren erinnern. Am Gaumen super fruchtig und sehr saftig.

Geschichte:

ROSI – Die Kreative – kommt mit den typischen, württembergischen Rebsorten daher stolziert und präsentiert sich mit dem Spätburgunder, dem Lemberger und einem Zweigelt sehr gesellig der Herde gegenüber.

Diese Cuvée wird im **Saignée-Verfahren** hergestellt, was nichts anderes bedeutet, als dass das Weingut Beurer die Trauben „ausbluten“ lässt. Dies erfolgt nach relativ kurzer Zeit (bis 24 Stunden) noch vor der Maischegärung. Eigentlich wird dieses Verfahren überwiegend im Burgund und dem Bordeaux-Gebiet vollzogen, was aber nicht bedeutet, dass die deutschen Winzer das Verfahren nicht auch in Perfektion beherrschen.

Und während Rosi mit ihrer Herde so über die Weide stolziert, fallen ihr immer wieder die neuesten Ideen ein, wie dieser Roséwein sich präsentieren kann.

Die Herde ist ein echtes Freunde-Projekt des Bio-Obstbauern Klaus Eissele und dem **Weingut Beurer**. Die Trauben für „die Herde“ Weine sind alle biologisch angebaut.

Rosi ist die zweite in der Runde!

Artikelnummer:	198833
Rebsorten:	Lemberger/Blaufränkisch, Spätburgunder/Pinot Noir, Zweigelt,
Jahrgang:	2022
Qualität:	QbA
Geschmack:	trocken
Region:	Württemberg
Alkohol:	10,5 %
Restzucker:	13,5 g/L
Säuregehalt:	5,9 g/L
Ausbau:	Edelstahltank nach Saignée
Trinktemperatur:	6-8 Grad



Speisenkombination

Käseplatte, asiatische Gerichte, Fischgerichte, Risotto