Weinpass

MAGNUS KISSEL Rosé QW Rheinhessen

Pure Frucht und Frische - das ist Rheinhessen! Der elegante, regionstypische MARKUS KISSEL Rosé wurde aus besten roten Trauben vinifiziert. Intensiver Duft nach roten Waldfrüchten wie Erdbeere, Himbeere und Johannisbeere. Dazu kommen leicht herbe Noten von Preiselbeere und Rhabarber sowie eine feine Würze. Die lebendige Säure und feingeschliffenes Tannin sorgen für die nötige Spannung beim Genuss. Saftig und fruchtbetont, ohne zu süß zu sein. Ein erfrischender und harmonischer Rosé mit langem Finish und viel Trinkfluss.

Erzeuger:	Weinhaus Kissel GmbH
Anbaugebiet:	Rheinhessen
Rebsorte:	Cuvée
Jahrgang:	2023
Temperatur:	6-8°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Rosé
Land:	Deutschland
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Quiche Lorraine, Sommersalate, Garnelen
Artikel-Nr.	57090
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	DE-ÖKO-039
Schweflige Säure frei (mg/l)	48
Gesamtsäure (g/l)	5,1
Restzucker (g/l)	5,9
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	128
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,4
Weinstil	ausgewogen

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.