

TRIOLOGIE Cuvée Rosé QW Rheinhessen

Drei interessante Komponenten hat Ralf Knobloch für diesen Rosé vereint: Lemberger, Regent und Dornfelder. Sie ergänzen sich prächtig und erzeugen so eine Harmonie, die sie als Solisten nicht zum Klingen bringen könnten. Am Gaumen schön saftig mit Noten von Himbeere und etwas Kräuterwürze. Eine wahre Fruchtbombe, im Sommer eisgekühlt auch sehr gut für Roséschorle geeignet.

Erzeuger:	Weingut Knobloch
Anbaugebiet:	Rheinhessen
Rebsorte:	Lemberger, St. Laurent, Regent
Jahrgang:	2022
Temperatur:	6-8°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Rosé
Land:	Deutschland
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	feinherb
Vegan:	ja
Passt zu:	mit Honig glasierte, gegrillte Chicken Wings, Melonensalat mit Mozzarella
Artikel-Nr.	57108
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	DE-ÖKO-039
Schweflige Säure frei (mg/l)	38
Gesamtsäure (g/l)	6,7
Restzucker (g/l)	15,4
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	118
Vorhandener Alkohol (Vol%)	11,3
Weinstil	ausgewogen

