



EHRHART

2017 *Cuvée Rosé*

| | |
|-------------------------|--|
| Biowein: | Ja |
| Geschmacksrichtung: | trocken |
| Cuvée | Pinot Noir, Pinot Meunier & Syrah |
| Ertrag: | ca. 60 hl/Hektar |
| Ausbauverfahren: | Selektive Handlese, lange Maischestandzeit. Ausbau für 4 Monate im mehrmals belegten Barrique auf der Feinhefe mit Batonnage. |
| Geschmacksbeschreibung: | Kräftige, beerige Frucht unterlegt mit ganz feinen Holznuancen und leichtem Gerbstoffgrip am Gaumen. Die Säure hält diesen Rosé trotzdem schlank und trägt zur animierenden Frische bei. |
| Essensempfehlung: | Gegrilltes Fleisch & Gemüse |
| Säure: | 6 g/l |
| Restzucker: | 3 g/l |
| Alkoholgehalt: | 12 % vol. |

