



WEINGUT  
EUGEN MÜLLER  
FORST

## WEININFO



### 2017 PORTUGIESER ROSÉ

Rebsorte:	Portugieser
Güteklasse:	QbA
Geschmacksrichtung:	lieblich
Vorhandener Alkohol:	11,0 % vol.
Fruchtsüße:	23,0 g/L
Fruchtsäure:	6,6 g/L

#### DER WEIN

---

Der Portugieser Rosé ist ein eleganter, fruchtiger Wein mit einer natürlichen Restsüße. Im Sommer schmeckt er eisgekühlt als Terrassenwein oder auch als Schorle für Ihre Partys.

Ein prima Essensbegleiter zu Gemüsegerichten sowie zur asiatischen Küche mit ihren süß-sauren Genüssen.

Empfohlene Trinktemperatur: 9 – 11 °C

#### DIE REBSORTE

---

Der Wein aus der frühreifen Sorte ist von einem hellen Rubinrot gekennzeichnet und wird deshalb oftmals als Rosé angebaut.

Das Bukett bietet fruchtige Beerenaromen wie Erdbeere, Himbeere sowie rote Johannisbeere und offenbart zumeist eine angenehme Pfeffernote. Dieser leichte, süffige Rosé mit der frischen Säure ist als erfrischender Sommerwein sehr beliebt.