



WEINGUT
EUGEN MÜLLER
FORST

WEININFO



2017 PORTUGIESER ROSÉ TROCKEN

Rebsorte:	Portugieser
Güteklasse:	QbA
Geschmacksrichtung:	trocken
Vorhandener Alkohol:	12,0 % vol.
Fruchtsüße:	7,9 g/L
Fruchtsäure:	6,6 g/L

DER WEIN

Der Portugieser Rosé trocken ist ein eleganter, fruchtiger Wein. Im Sommer – eisgekühlt – schmeckt er als Terrassenwein oder auch als Gespritzter 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.