



WEINGUT
EUGEN MÜLLER
FORST

WEININFO



2019 SPÄTBURGUNDER ROSÉ

Rebsorte:	Spätburgunder
Güteklasse:	QbA
Geschmacksrichtung:	feinherb
Vorhandener Alkohol:	11,0 % vol.
Fruchtsüße:	16,0 g/L
Fruchtsäure:	5,5 g/L

DER WEIN

Wir pressen einen Teil unserer Spätburgundertrauben direkt nach der Handlese ab; dabei läuft ein roséfarbener Traubenmost der Pinot-Traube ab.

Nach gekühlter, langsamer Gärung präsentiert sich der Wein mit typischen Erdbeeraromen, die in ein cremiges, dicht strukturiertes Geschmacksbild übergehen. Im Abgang erzeugt eine feine, natürliche Restsüße einen vollmundigen Abgang.

Ein edler Partner zu Gemüse- und Fischgerichten.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C