



WEINGUT
EUGEN MÜLLER
FORST

WEININFO



2021 P!NK ROSÉ TROCKEN

Rebsorte:	Spätburgunder & Dornfelder
Geschmacksrichtung:	trocken
Vorhandener Alkohol:	12,5 % vol.
Fruchtsüße:	7,0 g/L
Fruchtsäure:	6,4 g/L

DER WEIN

Nach der Handlese des Spätburgunders werden die roten Trauben direkt gekeltert. Der freie Saftablauf ist für unseren VIRTUOSO Blanc de Noir reserviert. Ab der 1. Pressstufe wird dann der Saft für unseren Rosé gewonnen. Durch das direkte Abpressen nach der Lese geht nur ein Teil der roten Beerenhautfarbe in den weißen Saft der Beere über, wodurch wir einen zartrosafarbenen Ton erhalten. Auch die in der Schale lokalisierten Aromen gehen durch den Pressvorgang in den Most über. Nach gekühlter, langsamer Gärung in Edelstahl präsentiert sich der Wein mit typischen Erdbeearomen, die in ein cremiges, dicht strukturiertes Geschmacksbild übergehen.

Der Dornfelder steuert die fruchtigen Aromen von Kirschen und Cassis bei und sorgt außerdem durch seine dunklere und eher violette Farbe für den frischen Pinkton unseres Rosés.

So entsteht unser wunderschöner P!NK Rosé mit jungen und frischen Fruchtaromen. Er ist ein edler Partner zu Pastagerichten mit Lachs oder zu Gemüsegerichten.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C