

Weinexpertise



Hirschmüller Rosé trocken

rote Johannisbeere, Himbeere und Hagebutte

Hirschmüller Rosé trocken Für den Rosé ernten wir die Spätburgunder und Schwarzriesling Trauben behutsam bei kühlen Temperaturen. Nach einer schonenden Pressung wird der Wein gekühlt im Edelstahltank vergoren und bis zur Abfüllung auf der Feinhefe gelagert. Weinbeschreibung: Die Aromen dieses Rosés erinnern an rote Johannisbeere, Himbeere und Hagebutte. Am Gaumen öffnet er sich anregend mit zarter Frucht und bietet unkompliziertes Trinkvergnügen. Geschmacksrichtung: trocken Boden: Lösslehm auf Muschelkalk Bewirtschaftung: Biologischer Weinbau

Eigenschaft

Detailangabe

WEINHILDEBRANDT
WEINHANDEL seit 1877

0,75l WEINHILDEBRANDT GmbH
Mendelssohnstraße 1
30173 Hannover

Tel: 0511 / 88 88 88
E-Mail:
kontakt@weinhildebrandt.de

Eigenschaft	Detailangabe
Alkoholgehalt	12,5% Vol.
Restzucker	5,7 g/l
Säure	5,7 g/l
Zutaten/Hinweise	Enthält Sulfite
Erzeuger	Wein- & Sektgut Hirschmüller, La-Ferté-Bernard-Str. 30, 74348 Lauffen am Neckar, Deutschland
Farbe/Art	Rosé
Weinart	Roséwein
Rebsorte	Schwarzriesling
Region	Baden-Württemberg
Land	Deutschland