IDLER
WEINGUT

2025 ROSÉ
GUTSWEIN TROCKEN

CHARAKTER FRUCHTIG | SONNIG | TRINKFREUDIG

Im knackigen Rosé Kleid verspricht dieser Wein Lebensfreude zu versprühen.
Die Aromen erwecken gleich zu Beginn die Fantasie an einen warmen Frühlingstag, der den Sommer ankündigt. Mit dem himmlischen Duft von reifen Erdbeeren, Himbeeren und frisch gebackenem Rhabarberkuchen. Er ist so animierend mit dieser hellen Rotfruchtigkeit, gepaart mit saftigem Pfirsich und erfrischenden zitronigen Noten in der Nase, dass der erste Schluck nicht fern sein kann.
Was in der Nase angekündigt wird, setzt sich im Geschmack fort. Die Komponenten von Rhabarber, Pfirsich und Erdbeere geben sich auf der Zunge die Hand und lassen eine endlose Saftigkeit entstehen die zu einem fantastischen Trinkfluss führt.
In Verbindung mit Gerichten der Saison wie Spargel – Erdbeersalat, auf der Terrasse mit Freunden, zum Sundowner und Picknick.

ENTSTEHUNG

Der Saftabzug unserer Rotweine bildet die hochwertige Basis dieses eleganten und feinfruchtigen Roséweines. Zudem Ernten wir ausgewählte Parzellen mit Spätburgunder und Zweigelt, die nach kurzer Maischestandzeit schonend gepresst werden.

WURZELN

Die Trauben für unseren Rosé stammen aus verschiedensten Parzellen rund um unsren Ort verteilt. Dabei sorgen unterschiedliche Böden und Höhen der Weinberge für Spannung und Vielschichtigkeit.

ZAHLEN DATEN FAKTEN

Qualitätsstufe: Deutscher Qualitätswein
Kategorie: Gutswein
Einheit: 0,75 l
Alkohol: 11,5 % vol.
Restzucker: 8,0 g/l
Säure: 7,2 g/l
EAN-Code: 4262422960201
Trinktemperatur: 8-11°C
Optimale Trinkreife: 2026-2028
Abgefüllt: Frühjahr 2026

Wir arbeiten biologisch
DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft

WEINGUT IDLER • Lehenweg 21 • 71384 Weinstadt • www.weingut-idler.de