IDLER
WEINGUT

2025 grenzenlos
ROSÉ TROCKEN

CHARAKTER VERHEISSUNGSVOLL | LEBENDIG | ERFRISCHEND

Eine leuchtende Sonnenuntergangs-Begegnung mit Überraschungen.
Entspannt nach einem langen Tag auf einem von der Sonne erwärmten Stein sitzen. Ein Aromen-Bild steigt aus dem Glas, tänzelnde Walderdbeere und Himbeere, gefolgt von der kühlen Brise des Abends. Den Tanz verfolgen, Weinbergpfirsich und Ananas, mit fein minziger Note.
Im zweiten Teil erfolgt die Erfrischung am Gaumen. Die feine Säure kitzelt an der Zungenspitze und verleiht Aufschwung. Grapefruit und zitronige Frische begleiten die Feinfruchtigkeit von Erdbeere im Mittelstück sowie leichter Gerbstoffnote im Nachhall. Zufrieden zurücklehnend der animierende Genuss des herben und mineralischen Nachhalls. Die Vorfreude ist geweckt auf das gemeinsame Grillen mit Freunden. Ein Glück es sind einige Flaschen Sonnenuntergangs-Begegnung eingekühlt…

ENTSTEHUNG

Cabernet-Sauvignon, Merlot und Trollinger werden zusammen geerntet und gekühlt für eine Nacht mazeriert (Saft und Schale haben Kontakt). Eine Fülle an Aromen geht dabei aus den Schalen und dem Fruchtfleisch über in den Saft. Nach der Pressung erfolgt ein Ausbau in Edelstahltanks.

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: 12,5 % vol.
Restzucker: 2,3 g/l
Säure: 6,9 g/l
EAN-Code: 4262422960225
Trinktemperatur: 8-11°C
Optimale Trinkreife: 2026-2028
Abgefüllt: Frühjahr 2026

Wir arbeiten biologisch
DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft