IDLER
WEINGUT

2025 ROSÉ muscat

CHARAKTER DUFTVERLIEBT | ENTDECKERISCH | SINNLICH

Ein Rosé für Romantiker, Duftliebhaber und feine Nasen.
Zart lachsfarben im Glas, entfaltet sich ein betörender Duft wie in einem blühenden Rosenfeld. Cantaloupe-Melone, reife Pfirsiche, Himbeeren im Spätsommer – süßlich verführerisch und dabei unglaublich facettenreich. Ein Wein zum Reinriechen, Versinken, Entdecken.
Am Gaumen zeigt er sich vielschichtig und klar: Die Aromen kehren wieder, getragen von feiner Mineralität und einer dezent pulvrigen Textur auf der Zunge. Feine Bitterstoffe sorgen für Spannung im Finale – ein bewusst gesetzter Kontrapunkt zu den üppigen Fruchtnoten. Trocken, ausgewogen, niemals sättigend.
Ideal zu Ziegenkäse mit Rosenmarmelade, zu schwäbischem Hefezopf – oder ganz ohne Begleitung, als Alternative zum Sekt beim Brunch oder beim Picknick im Grünen.

ENTSTEHUNG

Nach dem Entfernen der Stiele werden die Beeren sanft gequetscht, ohne dabei die Kerne zu verletzten. Die Maische wird über 24 Stunden gekühlt, um die feinen Aromen aus den Beeren in den Saft überzuführen. Anschließend erfolgt eine sanfte Pressung des Safts.

WURZELN

Die Trauben für den Rosé stammen aus jüngeren Weinbergen am Ortsrand, die auf tiefgründigen Keuperböden stehen.

ZAHLEN DATEN FAKTEN

Qualitätsstufe: Deutscher Wein
Kategorie: Gutswein
Einheit: 0,75 l
Alkohol: 11,5 % vol.
Restzucker: 8,2 g/l
Säure: 7,2 g/l
EAN-Code: 4262422960560
Trinktemperatur: 8-11°C
Optimale Trinkreife: 2026-2028
Abgefüllt: Frühjahr 2026

Wir arbeiten biologisch
DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft