



# W e i n - E x p e r t i s s e



## **Weingut Groh, Rosé QbA**

**Art.-Nr.: 10 48 32**

HERKUNFTSLAND:	Deutschland
ANBAUGEBIET:	Reinhessen
JAHRGANG:	2020
ERZEUGER:	Weingut Groh
KLASSIFIZIERUNG:	QbA
REBSORTE:	Spätburgunder, Portugieser, Merlot, Dornfelder
WEINERZEUGUNG:	Nach der schonenden Lese wird der Rotweinformasche Most abgezogen. Dieser wird anschließend temperaturgesteuert in Edelstahltank vergoren.
BEURTEILUNG:	Feine Aromen von roten Beerenfrüchten und Kirschen. Am Gaumen lebendig mit einer frischen, spritzigen Säure.
MENÜEMPFEHLUNG:	Perfekt zu leichter Antipasti, Lachs, gegrilltem Geflügel, hellem Fleisch und sommerlichen Salaten.
TRINKTEMPERATUR:	8 - 10°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 12,0 % vol. <i>Restzucker:</i> 7,20 g/l (trocken) <i>Gesamtsäure:</i> 6,5 g/l

Noch bis in die 1980er Jahre war die Deichelgasse in Bechthelm unter einem ganz anderen Namen bekannt: „es Grohe Gässje“ (das Groh Gässchen). Dabei assoziierten die Dorfbewohner das Familienweingut allerdings vor allem mit einem: „Kohle“. Denn zu seinen ersten Weingärten kam Urgroßvater Heinrich Groh (geb. 1868) erst durch nicht zahlungskräftige Kunden, die bei ihm ihre Schulden in Form von Land beglichen. Mit der Zeit wuchs und gedieh das Weingut, dessen Weinberge heute von Axel Groh bewirtschaftet werden.

Gradlinige, charaktervolle Weine in der Basis und echte Könnerschaft spürbar in den hochwertigen Weinen. Selten haben wir so fein geschliffene Burgunder und Chardonnays aus dem Holzfass probiert.