



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



Leitz EINS ZWEI ZERO Rosé

Art.-Nr.: 10 60 64

HERKUNFTSLAND: Deutschland

ANBAUGEBIET: Rheinhessen

ERZEUGER: Leitz

REBSORTE: Cuveé

WEINERZEUGUNG: Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und in Edelstahl tanks vergoren und ausgebaut. Der Alkoholentzug erfolgt mit der modernsten Variante der Vakuumverdampfung bei einer max. Temperatur von 27°C.

BEURTEILUNG: In der Nase zeigen sich neben der anfangs noch dominierenden Rharbarber-Note auch feine Anklänge von Hagebutten und Himbeeren. Geschmacklich setzt sich der EINS-ZWEI-ZERO Rosé richtig gut in Szene und kann es durchaus mit "echten Roséweinen" aufnehmen. Eine recht lebendige Säure verleiht ihm die notwendige Frische und Eindrücke von saftigen Früchten machen diesen alkoholfreien Rosé zu einem echten Sommer-Highlight.

MENÜEMPFEHLUNG zu frischen Sommersalaten, Pasta, leicht gerilltem Geflügel mit mediterranem Sugo oder als Aperitif

TRINKTEMPERATUR: 8 -10 °C

ANALYSE: *Alkoholgehalt: alkoholfrei
Restzucker: 38 g/l (trocken)
Gesamtsäure: 8 g/l*

Die Geschichte des Weinbaus der Familie Leitz aus Rüdesheim geht zurück bis ins Jahr 1744; heute ist Johannes Leitz für die Weine verantwortlich. Nachdem sein Vater früh verstarb und seine Mutter den Betrieb im Nebenerwerb weiterführte, übernahm Johannes Leitz 1985 mit gerade einmal 21 Jahren das Weingut. Seitdem hat er es zu nationalem und internationalem Erfolg geführt, heute umfasst es beachtliche 41 Hektar.

Das stetige Wachstum der letzten Jahre hat den Leitz Weinen jedoch keinesfalls geschadet, sie tragen weiterhin eine ganz individuelle Handschrift. Mit seinem Team erzeugt Johannes Leitz puristische, geradlinige, mineralische, edle und feine Weine, die bei moderatem Alkohol Schwung, Rasse und Nerv zeigen. Neben Woody Allen lässt sich auch der König von Norwegen Leitz Weine schmecken.


EGGERS & FRANKE
WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE