



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



Markgräflisch Badisches Weinhaus – Bodensee Spätburgunder Rosé Art.-Nr.: 54 04 22

| | |
|------------------|--|
| HERKUNFTSLAND: | Deutschland |
| ANBAUGEBIET: | Baden |
| JAHRGANG: | 2022 |
| ERZEUGER: | Markgräflisch Badisches Weinhaus |
| REBSORTE: | Spätburgunder |
| WEINERZEUGUNG: | Gärung im Edelstahltank bei kontrollierten Temperaturen |
| BEURTEILUNG: | Lachsrosé im Glas. Verführerisch-fruchtig mit einem aromatischen Potpourri aus Himbeeren und Erdbeeren sowie einer feinen Würze und einem fruchtigen Nachhall. |
| MENÜEMPFEHLUNG: | Gekühlt ein wunderbarer Solist und ein toller Speisebegleiter zu Blätterteiggerichten wie Lachs-Merrettich-Schnecken oder einer Gemüse-Quiche mit Zucchini, Tomaten, Paprika und gehackten Kräutern. |
| TRINKTEMPERATUR: | 8 - 10°C |
| ANALYSE: | <i>Alkoholgehalt:</i> 11,0 % vol <i>Restzucker:</i> 6,9 g/l <i>Gesamtsäure:</i> 6,2 g/l |

Moränenschotter nennen sich die Ablagerungen, die große Gletschermassen auf ihrem Weg ins Tal anhäufen. Besonders gut gedeihen auf diesen eiszeitlichen Böden Burgundertrauben. Dass das Markgräflisch Badische Weinhaus im von Moränenschotter geprägten Hinterland des Bodensees erstklassigen Spätburgunder kultiviert, kann daher kaum verwundern. Und auch nicht, dass die Kellermeister aus den Trauben neben dem klassischen Rotwein auch einen ausgezeichneten Rosé keltern.

In der Bodenseelinie beeindruckt der Roséwein schon optisch mit seinem leuchtenden Lachsrosa. Fruchtige Töne, die vor allem an Himbeeren und Erdbeeren erinnern, dominieren das Bukett. Am Gaumen zelebriert dieser Rosé eine herrliche Frische, die sich mit den Beerenaromen und einer feinen Würze zu einem gelungenen Ganzen verbindet.