

## BARTH ROSÉ FEINHERB

SKU: 10104



<b>Hinweis auf Allergene</b>	enthält Sulfite
<b>Region</b>	Nahe
<b>Herkunft</b>	Deutschland Nahe QbA
<b>Weingut</b>	Barth
<b>Rebsorte</b>	Spätburgunder & Saint Laurent
<b>Beschreibung</b>	Im Glas präsentiert sich eine elegante Roséfarbe. Aromen von Litschi mit dezenten Anklängen von Eisbonbonnoten und frischem Gras schmeicheln in der Nase.
<b>Boden</b>	Meeresablagerungen aus Sand und Kies
<b>Weinbereitung</b>	8 Stunden Maischestandzeit um die Farbe und Geschmacksstoffe zu extrahieren. Vergärung im Edelstahltank. Ausbau für 4 Monate auf der Feinhefe.
<b>Zucker</b>	20,80 g/l
<b>Säure</b>	5,80 g/l
<b>Alkohol</b>	11,50 %Vol
<b>Empfehlung</b>	Salat und leichte Sommergerichte ein unkomplizierter Terrassenwein.
<b>Trinktemperatur</b>	8 °C bis 10 °C
<b>Trinkreife</b>	Jetzt bis zu 3 Jahre lagerfähig



## Langtext

Traditionell und dennoch innovativ führen wir unser Weingut mit Leidenschaft und im Einklang mit der Natur, gemeinsam als Familienbetrieb. So begleiten wir unsere Wein noch persönlich vom Weinberg bis in die Flasche. Da für uns die Weinqualität im Weinberg entsteht, legen wir den Grundstein dafür bereits durch akribische Arbeit im Weinberg und nutzen die besonderen Gegebenheiten des Bodens. Die Bodenarten rund um Sommerloch reichen von Sanden, Kiesen und Geröll als Meeresablagerungen bis hin zu rotem Sandstein. Gepaart mit einem schonenden Weinausbau und viel Feingefühl im Keller, lassen wir jedem Wein die Zeit, die er braucht. Unsere Weine reifen, mit so wenig Eingriffen wie möglich, lange auf der Hefe. So spiegeln sie den unverwechselbaren Charakter des Anbaugebiets Nahe, mit seiner riesigen Bodenvielfalt, wider