



## SOMMER '23 ICH WÄRE DANN SOWEIT

SKU: 10131



<b>Hinweis auf Allergene</b>	enthält Sulfite
<b>Land</b>	Deutschland
<b>Erzeuger</b>	Privatabfüllung für WeinGeschichten-Köln
<b>Region</b>	Mittel Mosel
<b>Rebsorte</b>	100% Spätburgunder
<b>Charakteristik</b>	Mit hellem Süßkirsch-Rot fällt einem dieser Rosé ins Auge. Ebenso ist sein Duft etwas voller. Walderdbeere und eine Hauch Brombeere dominieren. Er überrascht durch Fülle und animierende Frucht. Das Aroma paart sich gekonnt mit einer eleganten Frische die der Fülle Lebendigkeit verleiht. Ein Spätburgunder Rosé bei dem man sogar von einem langen Nachhall sprechen kann.
<b>Lagerfähigkeit</b>	2 Jahre
<b>Säure</b>	6,40 g/l
<b>Restzucker</b>	7,20 g/l
<b>Alkohol</b>	12,00 %Vol
<b>Empfehlung</b>	Ein Rosé, der wunderbar ein mildes Huhn – oder Kalbsgericht begleiten könnte. Am besten aber würde er zu würzigen Gemüsegerichten passen, Spargel klassisch oder provenzalisch, gebackene Aubergine oder gegrillte Zucchini. Wunderbar wäre auch ein grüner Salat mit Erdbeeren, Mozzarella und etwas rotem Pfeffer abgeschmeckt.



### **Langtext**

Ein eigener Weinberg das wäre schon was.....aber wie soll das in Köln gehen?  
Also haben wir uns auf die Suche nach einer Winzerin oder einem Winzer gemacht mit dem es Freude machen würde zusammen zu arbeiten. Also auch im Weinberg mitarbeiten, mitentscheiden von welchen Hang die Trauben zu einem sortenreinen Spätburgunder passen, selber das Etikett gestalten,.....  
Genauso einen Familienbetrieb haben wir an der Mosel gefunden und seitdem freuen wir uns jedes Jahr wenn wir wieder „unseren Wein“ nach dem Abfüllen in den Händen halten.

Mit hellem Süßkirsch-Rot fällt einem dieser Rosé ins Auge. Ebenso ist sein Duft etwas voller. Walderdbeere und eine Hauch Brombeere dominieren. Er überrascht durch Fülle und animierende Frucht. Das Aroma paart sich gekonnt mit einer eleganten Frische die der Fülle Lebendigkeit verleiht. Ein Spätburgunder Rosé bei dem man sogar von einem langen Nachhall sprechen kann.