

CUVÉE ROSÉ TROCKEN 2023

Lachsfarbener Rosé aus 60% Cabernet Sauvignon, 25% Spätburgunder und 15% St. Laurent: feiner Duft nach schwarzen Johannisbeeren; im Geschmack zarte Frucht und Würze, mineralisch und pikant im Abgang

and warze, miner	and Warze, mineration and pixane in Abgang	
Weinberg	Auf kiesigem Buntsandsteinboden mit Lehm und Tonschichten im Untergrund wachsen die Cabernet Sauvignon-Reben im Hambacher Schloßberg. Der Spätburgunder steht auf einem Terrassensediment aus kalkhaltigem Kieslehm im Diedesfelder Johanniskirchel, der St.Laurent dort auf lehmigem Buntsandstein.	
Vinifikation	Die Trauben wurden von Hand selektiert und vollreif gelesen. Nach einigen Stunden Maischestandzeit zur Extraktion von Farbe und Aroma wurden sie schonend gepresst und der Most im Edelstahltank kühl vergoren. Dort reifte der Wein bis zur Flaschenfüllung im Februar 2024 auf der Hefe.	
Kulinarische Empfehlung	gegrillte Lammkoteletts mit buntem Ofengemüse vom Blech	
Jahrgang	2023	
Weinart	Roséwein trocken	
Rebsorten	Cabernet Sauvignon, Spätburgunder, St. Laurent	
Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein b.A. Pfalz	
Flaschengröße	0,75 Liter	
Analyse	Alkohol 12,5 %vol · Säure 6,3 g/l · Restzucker 4,3 g/l	
Allergenhinweis	enthält Sulfite	
AP-Nummer	5171041 11 24	
Gutsabfüllung	Wein- & Sektgut Corbet Kreuzstraße 7 D-67434 Neustadt/WDiedesfeld	
Produkt- information	Bio-Wein, vegan DE-ÖKO-022 Deutsche Landwirtschaft	





