

KARAT

Rosé Qualitätswein trocken

Ein Rosé für hochkarätigen Weingenuss, feinfruchtig, elegant und sehr geschmeidig.



Produkteigenschaften

Jahrgang:	2025
Rebsorte:	Cuvée
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	12,5 % Vol.
Restzucker:	7,6 g/l
Säure:	6,4 g/l
Trinktemperatur:	6 – 10 °C
Terroir:	Lockerer, mineralischer Granitverwitterungsboden

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Unsere KARAT-Kollektion verspricht hochkarätigen Genuss mit samtig weichen Weinen voller Eleganz, feinfruchtig und sehr geschmeidig. Dieser KARAT Rosé funkelt mit Frucht und Finesse, er präsentiert sich elegant und filigran wie ein Diamant.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in strahlendem Lachsfarben; in der Nase klare, einladende Fruchtnoten nach Erdbeeren und ein Hauch Kirsche; ausgeprägte Erdbeeraromen am Gaumen gepaart mit einer feinen, gut eingebundenen Säure; animierend, frisch und beerig-fruchtig, kann man mit Vergnügen trinken.

Speiseempfehlung

Leichte Küche, Salate, Pizza, Pasta, leichte Grillgerichte, Lachs. Der ideale Sommer- und Terrassenwein

Rebsorte



Spätburgunder (frz. Pinot Noir) ist die edelste Rotweinsorte des gemäßigten Klimas und ist seit über 1000 Jahren in Baden zuhause. Sie ist seit Jahrzehnten die Hauptsorte der Ortenau, so auch in Kappelrodeck. Im Weinbau ist Spätburgunder sehr pflegeintensiv und braucht warme, aber nicht zu heiße Lagen. Aus der blauen Traube mit hellem Fruchtfleisch lassen sich nicht nur hochwertige Rotweine, sondern auch frischfruchtige Rosé-Weine und süffige Weißherbste bringt diese Sorte hervor.

Weinausbau

Kurze Maischestandzeiten und eine langsame, kühle Gärung im Edelstahltank bei 14 – 16 °C und anschließend Reifung des Jungweines auf der Feinhefe.

