



Collection Schere Stein Papier

SCHERE

Rosé Cuvée Qualitätswein



Produkteigenschaften

Jahrgang:	2025
Rebsorte:	Cuvée
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	mild
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	12,0 % Vol.
Restzucker:	13,1 g/l
Säure:	5,8 g/l
Trinktemperatur:	6 - 10 ° C
Terroir:	Granitwitterungsboden

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Schere, Stein, Papier oder auch Rock, Paper, Scissors - ein Spiel, das jedes Kind kennt und das Generationen verbindet. So wie der Weinbau auch uns über Generationen hinweg mit unserer Heimat verbindet. Im Spiel können alle drei Kräfte gewinnen, es gibt immer einen Sieger. Und steht es einmal unentschieden, dann geht es in die nächste Runde. Für uns gab und gibt es ebenfalls stets einen Sieger, über Generationen hinweg – unseren Wein.

Die SCHERE ist unsere REBSCHERE. Die Rebschere ist das entscheidende Werkzeug, um Qualität im Weinberg zu erzeugen, im Jahresverlauf beim Rebschnitt, Laubschnitt oder Ernteschnitt. Die Rebschere gewinnt also durch ihren präzisen Schnitt im Weinberg. Die Rebschere steht für unseren Rosé und ist eine Cuvée aus Spätburgunder Rosé und Merlot Rosé.

Ein Wein, der die klassische Burgundertradition Badens mit der internationalen, weltweit bekannten Rebsorte Merlot vereint. Er steht für badische Geselligkeit und Lebensfreude, gepaart mit französischem Charme und Genuss. Die Kraft der Schere präsentiert sich als beerig-fruchtiger Rosé, zeitgemäß und jung, schlank und grazil, und lässt sich von Jung und Alt gleichermaßen gerne genießen.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in strahlendem Lachsrosa mit funkelnden Reflexen; in der Nase ein einladendes Bukett aus roten Früchten nach Erdbeeren und Himbeeren gepaart mit Pflaume und roter Stachelbeere; am Gaumen zeigt sich die intensive Fruchtaromatik



erneut, getragen von einem schön ausbalancierten Süße-Säure-Spiel; macht Spaß und gute Laune, egal ob als Essensbegleiter oder Terrassenwein.

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 Oberkirch. 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 erzeugen, sondern auch frischfruchtige Rosé-Weine und süffige Weißherbste bringt diese Sorte hervor.

Die Rebsorte Merlot stammt ursprünglich aus dem Bordeaux-Gebiet und ist seit vielen Jahrzehnten weltweit im Anbau. Seine körperreichen, aber dennoch fruchtigen und zugänglichen Rotweine machen die Sorte bei vielen Weintrinkern zum Favoriten. In unserem gemäßigten Klima braucht Merlot warme Südhänge, um die notwendige Reife zu erreichen.

Weinausbau

Langsame, schonende Gärung im Edelstahltank bei einer Temperatur von 17 – 19 °C, anschließende Reifung des Jungweines auf der Feinhefe.