



»Erdung« rosé

Öko-Weingut Zang

Zang: Unser Rosé wurde nach 6 Stunden Maischestandzeit aus aromatischen und vollreifen Spätburgunder-Trauben gekeltert und zeigt sich

in einem hellen lachsfarbenen Ton mit rosanen und kupfernen Farbreflexen. In der Nase klingen Nuancen von frischen Äpfeln und

Zitrusfrüchten gepaart mit Anklängen nach feinen Blüten, roten Beeren und ein

kühler Hauch mediterraner Kräuter.

Der Wein trifft animierend auf die Zunge und verbreitet sich filigran im gesamten Mundraum. Eine gut eingebundene Adstringenz lässt die

Maischestandzeit bemerkbar werden, welcher der Wein auch seine schöne Farbe

verdankt. Die zugleich erfrischende Säure lässt aufleben und hinterlässt am

Gaumen Spuren von frischen Himbeeren, nassen Steinen in salziger Seeluft und betörend violetten Blüten.

Gedanklich nimmt er uns mit auf eine Reise in den Süden -
Bon Voyage!

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: 3 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edelstahl | Holz

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Naturland® zertifiziert |

freie SO₂ nur 28 mg/l | dekantieren |

hält lange offen

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Drehverschluß

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Leichte Filtration

Vegan: Ja

pH-Wert: 3.2

0,75l

DFR22605



www.weinhalle.de