



Rosato »Rosa dei Cuturi« Salento IGT

Cuturi

Hinreißend duftiger Rosé aus dem Salento. In Italien gefeiert und neben den Rosés aus Ciró zu den besten des Landes zählend. Trotzdem sind Rosés aus dem Süden Italiens bei uns wenig bekannt. Hier ist es reinsortiger Negro Amaro-Rosé aus Direktpressung. Optimal lachsfarben, angenehm verhalten im Alkohol, knochentrocken und begeisternd frisch im Spiel der Säure und appetitlich duftig im Aroma. Rosé wie er sein sollte, aber nicht immer ist, denn auch im Süden Italiens scheint die Infantilisierung des Geschmacks durch zunehmende Restsüße auch im Rosé nicht mehr zu stoppen.

Dieser mundwässernd frisch duftende Rosé aus großem Jahrgang wurde etwas früher als üblich gelesen, um der Säure etwas mehr Spielraum zu geben. Das bekommt dem Wein ausgesprochen gut. Duftig und transparent gibt er sich mundwässernd frisch und raffiniert spielerisch im Trunk. Kurze Maischestandzeit, schonende Pressung und Vergärung bei niedriger Temperatur im Edelstahltank vermeiden Bitterkeit, lassen auf Enzyme zur Klärung verzichten und sorgen für fröhlichen Trinkfluß. Ein herrlich süffiger Rosé, der Lust macht auf den Sommer und seine warmen Abende. Einer der besten seiner Art.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 1,6 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Schwemmsand
Besonderes: Kein Säureabbau | Filtriert
| Minimal geschwefelt | Mit neutraler
Reinzuchtheefe vergoren
Vergärung: Reinzuchtheefe
Verschlussart: Nomatic
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Schönung, Filtration
pH-Wert: 3,4

0,75l
IAR22604



www.weinhalle.de