



Fusion »Rosé«

Sven Leiner

»Fusion«. Ein aus Spätburgunder, Tempranillo und Cabernet Sauvignon, drei der bedeutendsten Rotweinsorten Europas, fusionierter Rosé von Biodynamik-Winzer Sven Leiner aus Ilbesheim in der Südpfalz. Ist eher der kraftvolle Typ von Rosé. Wirkt farblich so dicht, wie er geschmacklich reizvoll und im Duft animierend und kraftvoll würzig zupackt. Präsentiert sich freundlich im Preis und süffig unkompliziert im Charakter. Feine Säure verleiht ihm Rückgrat und ein sommerlich würziger Hauch herber Gerbstoffe sorgt für Kraft und Länge am Gaumen.

Leiners »Fusion«-Rosé haucht auch dem heißesten Tag, der schwülsten Nacht und dem schärfsten Gericht belebend würziges Leben ein. In guter provençalischer Tradition hat Sven Leiner ihn per Ganztraubenpressung gewonnen. Die eine Hälfte des Weines hat er in gebrauchten Barriques, die andere in Edelstahltanks ausgebaut. Geschmacklich empfiehlt sich Sven Leiners Volks-Rosé, der sich erfreulich zurückhaltend im Alkohol präsentiert, zu allen nur erdenklichen Herausforderungen sommerlicher Küche. Ein einfacher, aber mustergültig natürlich bereiteter Bio-Rosé, den man nicht mit Superlativen hochjubeln muß. Er findet seine Käufer als fröhlich reeller Rosé unter Genießern, die zwischen den Zeilen lesen können, auch so.

Alkohol: 11 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025
Restzucker: 1,4 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Lehm & Ton
Besonderes: Lagerung auf der Vollhefe bis zur schonenden Abfüllung ohne Einsatz von Schönungs- und Behandlungstoffen
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtriert
pH-Wert: 3,44

0,75l
DPR21001



www.weinhalle.de