



2018

Muskat-Trollinger Rosé

Weingut Leon Gold

Muskat-Trollinger? Eine in Württemberg angebaute, hierzulande wenig bekannte Rebsorte, die der junge Leon Gold aus dem Remstal zu einem höchst charmanten Rosé verarbeitet, dessen Duft betörend ist, der im Geschmack süffig und verlockend unkompliziert wirkt und dem es an Charakter nicht mangelt. 10 Tage hat ihn Leon Gold in großen Wannen mit den ganzen Trauben, also mit Stiel und Stengel, die er schonend mit den Füßen eingemaischt hat, mazerieren lassen. Seine Farbe fiel dennoch erstaunlich hell aus. Spontan hat er den so erhaltenen Most auf den wilden Hefen vergoren. Im Edeltank. 12 Gramm natürlicher Restzucker, milde Säure und eine nur minimale Schwefelung verleihen seinem Rosé derart fröhliche Balance, daß dieser aus dem Glas zu verdunsten scheint.

Alkohol: 11,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2021+
Restzucker: 12 g/l
Anbau: Biologisch
Ausbau: Edeltank
Boden: Sandstein | Keuper
Dekantieren: Nein
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Schraubverschluss
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Schöning, Filtration
Vegan: Nein
pH-Wert: 3,55

Ein so lebenslustig wie süffiger Rosé, dessen Restzucker Sie nicht abschrecken sollte. Es muß nicht immer alles knochentrocken sein. Zumal der Zucker hier natürlich übriggeblieben ist nach der spontanen Vergärung. Ein durchgegorener Wein mit Restzucker also, den man hier weniger schmeckt, als daß man ihn im Mundgefühl spürt. Er macht Leon Golds Rosé weich, saftig, irgendwie auch sahnig cremig im Mundgefühl, zugänglich süffig und so herrlich trinkfreudig. Zur aromatischen Küche des Sommers zurecht ein Riesenerfolg.

0,75l

9,90 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

DBW18401



www.weinhalle.de