



2018

Rosé »Spring Break«

Weingut Herbert Zillinger

»Spring Break«. So nennt man in den USA jene Semesterferien zwischen Ende Februar und Mitte April, in denen sich die Studenten warme Orte in den USA, in Mexiko oder der Karibik suchen, um dort ausgiebig zu feiern.

Herbert Zillinger hat seinen »Spring Break« unserer Lust auf Rosé gewidmet, die wir unweigerlich verspüren, wenn uns nach dem kalten, grauen Winter die ersten warmen Sonnenstrahlen ins Freie locken. Und wie es sich für einen seriösen Rosé gehört, hat er ihn per Ganztraubenpressung gekeltert, spontan auf den wilden Hefen vergoren und nur schonend geschwefelt. Entsprechend animierend kommt sein »Spring Break« auf die Zunge. Knackig frisch und appetitmachend im Trunk. Mit frischer Erdbeere, etwas Rhabarber und einem Hauch Minze im Duft. Zart und fein in der Aromatik, charmant in schmelziger Frucht am Gaumen mit dezent pfeffriger Würze und trinkfröhlicher Frucht ausklingend. Trocken und natürlich in Ausstrahlung und Wirkung. Macht auch kräftigere Regionalküche mit und freut sich schon auf die Aromen des Sommers.

Alkohol: 11,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2021+
Restzucker: 1.2 g/l
Anbau: Biologisch
Ausbau: Edeltank
Boden: Löß
Dekantieren: Nein
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Schraubverschluss
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Nein
pH-Wert: 3,31

0,75l

9,90 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

OEW18300



www.weinhalle.de