

WEIN-EXPERTISE 81596

## MARGARETHENHOF

Rotling "Rosé" Trocken

<b>JAHRGANG</b>	2020
<b>ANBAULAND</b>	Deutschland / Mosel
<b>REBSORTEN</b>	80% Spätburgunder, 20% Elbling
<b>GESCHMACK</b>	Trocken
<b>CHARAKTER</b>	Kräftiges Fruchtaroma von Erdbeeren und Himbeeren. Ein Rotling mit saftiger Säurestruktur und Aromatik.

Ein unkomplizierter Sommerwein!

**EMPFEHLUNG** Unser Sommelier empfiehlt ihn zu leichten Speisen, wie z. B. bunte Sommer-Salate, zu Fisch wie z.B. Forelle und zu Grillgemüse.

**SERVIERTEMP.** 8 - 10°C

**INFO** Jürgen und Dorothee Weber bauten das Familien-Weingut in Ayl an der Saar auf. Nach seinem Weinbau- und Oenologiestudium bringt sich jetzt auch Sohn Nicolas Weber mit innovativen Ideen im Betrieb ein. Die Schieferböden der Saarsteilhänge liefern mineralische, säurebetonte Weine. Beim Rotling handelt es sich nicht um einen Rose im klassischen Sinne, sondern um einen Wein, der aus einem Verschnitt von roten und weißen Trauben bereitet wird. Familie Weber verwendet für diese Cuvée rote Spätburgunder- und weiße Elblingtrauben, die nach kurzer Standzeit der Maische, zusammen und schonend gepresst wurden.



### ANALYSE



Säure 6,3 g/l Restzucker 7,6 g/l.

>> Zur Website der Firmengruppe  
[Hier klicken oder QR Code scannen](#)

Alkohol 11 % vol

Inhalt / Fl. je Karton 0,75 L | 6

EAN FI. 4028812100103