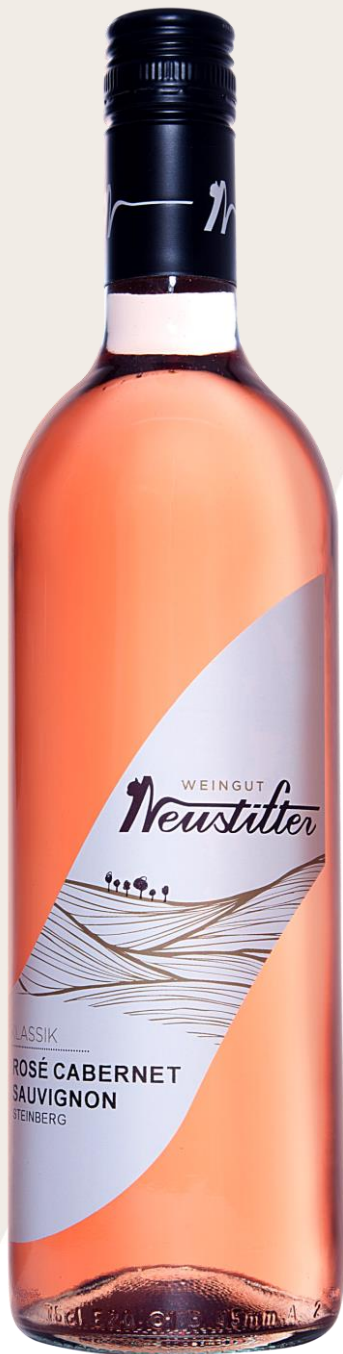


KLASSIK

BIO ROSÉ CABERNET SAUVIGNON

STEINBERG 2023

Der fruchtig-lustige Sommerwein!



LAGE

Die Böden in der Riede Steinberg profitieren stark von den Überresten des Urmeers. Der Untergrund ist sandig-schottrig und von Lössschichten durchzogen. Die mit Austernmuscheln und Meeressand angereicherten Böden schaffen perfekte Bedingungen für Chardonnay, Cabernet Sauvignon und Veltliner.

JAHRGANGSBESCHREIBUNG

Der Witterungsverlauf 2023 war durchaus positiv. Bis in den April war das Wetter eher trocken, gemischt mit warmen und kalten Tagen. Die zweite Aprilhälfte brachte viele Niederschläge, die für die Reben essenziell waren. Der doch eher späte Blühbeginn (Mitte Juni) führte zu einem späteren Reifebeginn, was im Allgemeinen zu harmonischen Weinen mit einem ausgeglichenen Zucker-Säure-Verhältnis geführt hat.

AUSBAU

Nach einer kurzen Maischestandzeit werden die reifen Trauben schonend gepresst und gekühlt vergoren. Der Ausbau erfolgt ausschließlich in Edelstahltanks.

KOSTNOTIZ

Schönes helles Rosé, frisch-fruchtig, duftet intensiv nach roten Ribisel und Walderdbeeren, angenehm leicht mit pikanter Säure, ein Wein für Tag und Nacht.

Rebsorte(n)	Cabernet Sauvignon
Alkohol	12,0 %
Säure	5,8 g/l
Restzucker	4,2 g/l - trocken
Trinkreife	2024-2027
Speisenempfehlung	zu sommerlichen Salaten und Fischgerichten