

2024 Liebe Eisgekühlt Pinot Noir Rosé Heidersheimer Sonnhohle



Art Nr. 750 • 0,75L

Rebsorten: 90% Pinot Noir (Spätburgunder), 10% Cabernet Franc

Reben & Keller:

Die Trauben kommen von ca. 50 Jahre alten Spätburgunder-Rebstöcke aus der Heidersheimer Sonnhohle. Geringe Erträge von ca 60 KG/Ar von Hand gelesen. 60% im Edelstahl, 40% in gebrauchten Barriques vergoren.

Weinbeschreibung:

Komplexe Nase mit feinen Fruchtaromen, Kräutern und Mineralität (Feuerstein). Im Gaumen kräftig, rund und schön balanciert. Viel Substanz und langer Nachhall.

Ein vielschichtiger Rosé der nicht nur auf der Terrasse Spaß macht.

Speiseempfehlung:

Als Aperitif oder auch ganzjähriger Essensbegleiter zu hellen Fleischspeisen, Fisch oder Gemüse.

Alkohol: 13,0 %vol.

Restsüße: 1,0g/l

Gesamtsäure: 5,8 g/l

Serviertemperatur: 8-10°C

Weitere Hinweise: vegan; enthält Sulfite

Zertifizierungen: DE-ÖKO- 039, Demeter

Über das Weingut:

Das Weingut Zähringer, im Jahr 1844 gegründet, gehört zu den Pionieren des Bioweinbaus. Es wird heute in 6. Generation von Fabian Zähringer geleitet. Beheimatet im Markgräflerland, am Fuße des Schwarzwaldes zwischen Freiburg und Basel, wachsen unsere Reben auf fruchtbaren, tiefgründigen Löss- und Lehmböden in einer der wärmsten Regionen Deutschlands.

