

2016 Leitz Pinot Noir Rosé Rheingau Pinot Noir Rosé feinherb

Böden: : Der Großteil unserer Trauben für den Leitz Rosé stammt aus dem mittleren Rheingau, maßgeblich aus den Weinbergen in Geisenheim, Oestrich-Winkel, Hattenheim und Erbach. Die hier vorherrschenden Böden setzen sich im Wesentlichen aus tiefgründigen Loess - Lehm Böden zusammen. Teilweise findet man auch Beimengungen von tertiären Mergelböden und im Bereich Oestrich wird der Boden von kiesigen Ablagerungen durchzogen. Hierdurch sind hohe Wasserhaltekapazitäten vorhanden, die in trockenen Jahren eine gute Wasser- und Nährstoffversorgung sicherstellen.

Vinifikation:

Die Trauben wurden gegen Ende der ersten Oktober-Woche 2016 gelesen und direkt behutsam abgepresst. Wir verzichten bewusst auf eine Maischestandzeit bei unseren Rosé-Weinen, die direkte Pressung bringt genügend Inhaltsstoffe um einen sehr ansprechenden, frischen Weine zu schaffen. Es handelt sich bei unserem Leitz Rosé um einen 100%igen Spätburgunder, der über 2 Monate im Edelstahl feinherb vergoren wurde. Der etwas höhere Restzucker schafft in der Verbindung mit der Beeren-Aromatik ein sehr cremiges und schmeichelndes Finish.

Wie riecht er, wie schmeckt er – zu was passt er?:

Der Leitz Rosé ist unsere Interpretation eines feinherben Pinot Noir Rosé und zeigt in der Nase sehr ansprechende Noten von hellen Beeren wie Himbeere und roter Johannisbeere; aber auch Hagebutte und Walderdbeere, sowie ein Hauch weißer Schokolade sind vorzufinden. Im Mund erscheint er sehr frisch und erstaunlich rund. Das Pendant zu unserem trockenen Rosé präsentiert sich mit einem sehr stimmigen Fruchtbouquet. Die fein eingebundene Säure unterstützt den Fruchtcharakter dank des vorhandenen Restzuckers sehr gekonnt. Hier entsteht eine wunderbar vollmundige Verknüpfung. Wir genießen unseren Leitz Rosé als Aperitif, mit einer leichten Pasta und Tomaten-Rucola-Sauce, oder aber auch zu frischen Sommersalaten ein echtes Highlight.

Ertrag:	60 hl / ha
Lage:	Rheingau
Rebsorte:	100% Pinot Noir
Restzucker (g/l):	17,2
Gesamtsäure (g/l):	8,1
Alkoholgehalt (vol.%):	11

