

2017 EINS-ZWEI-DRY ROSÉ

Rheingau Pinot Noir Rosé trocken

Böden: Der Großteil unserer Trauben für den EINS-ZWEI-DRY 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 Löss - 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. Wir verwenden aber auch eine kleine Partie der Trauben aus dem Assmannshäuser Höllenberg, der in diesem Bereich maßgeblich durch Loess-Lehm- und Taunusquarzit-Verwitterungsböden geprägt ist.

Vinifikation:

Die Trauben wurden gegen Ende der zweiten September Woche 2017 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 Wein zu schaffen. Es handelt sich bei unserem EINS-ZWEI-DRY ROSÉ um einen 100%igen Spätburgunder, der über 2 Monate im Edelstahl trocken vergoren wurde.

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

Der EINS-ZWEI-DRY ROSÉ ist unsere Erstfüllung eines trockenen 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 Einsteiger-Riesling eröffnet eine ganz neue Geschmacksstilistik und offenbart sich mit einem sehr stimmigen Fruchtbouquet. Die fein eingebundene Säure unterstützt den Fruchtcharakter dank des niedrigen Restzuckers sehr gekonnt und schafft hier einen wunderbar, erfrischende Vorstellung.

Wir genießen unseren EINS-ZWEI-DRY ROSÉ als Aperitif, mit einer leichten Pasta und Tomaten-Rucola-Sauce, oder aber auch zu frischen Sommersalaten ein echtes Highlight.

Ertrag:	75 hl / ha
Lage:	Rheingau
Rebsorte:	100% Pinot Noir
Restzucker (g/l):	7,2
Gesamtsäure (g/l):	7,7
Alkoholgehalt (vol.%):	11,5

