

WEIN-EXPERTISE

Jahrgang:	2024
Name:	Haus Klosterberg Rosé
Rebsorte:	Pinot Noir
Qualität:	Qualitätswein
Alkohol:	12,0% vol.
Flaschengröße:	750 ml

Herkunft

Das Traubengut für diesen Pinot Rosé stammt aus klassischen Weinlagen der Mosel.

Weinbereitung

Die Trauben des reinsortigen Pinot Noir Rosés wurden Anfang Oktober zum optimalen Reifezeitpunkt geerntet. Bei einem Teil der Trauben wurde eine schonende Ganztraubenpressung angewandt. Ein weiterer Teil des Rosés entstammt dem Saftabzug eines Pinot Noir-Rotweins.

Verkostungsnotiz

Der reinsortige, zart lachsfarbene Haus Klosterberg Pinot Noir Rosé besticht durch ein animierendes und frisches, hocharomatisches Bouquet von roten Beeren und Äpfeln. Am Gaumen präsentiert der Wein sich saftig, mit einer erstaunlichen Länge, einer ausgewogenen Frische und viel Trinkanimation.

Speise-Empfehlungen

leichte, kalte Vorspeisen (z.B. Blattsalat-Variationen mit mildem Dressing und Gambas), Geflügelgerichte mit kräutrigen Komponenten oder als Aperitif

Serviertemperatur

9°C

