



## Rosé Réserve trocken

Pfalz, Weingut Kranz (Bio)

Besticht mit Länge, Schmelz und Nachhall

### **Beschreibung:**

Dieser Rosé Réserve aus Pinot Noir ist eine echte Rarität von wenigen Hundert Flaschen, die uns sofort auffiel, als wir vor Ort die Fässer verkosteten. Während viele Rosés für den leichten Genuss auf der Terrasse vorgesehen sind, besticht die Réserve von Kranz durch kräftigen Auftritt, Schmelz, Länge und Nachhall. Probieren Sie sie beim nächsten Barbecue zu mediterranen, fein gewürzten Speisen oder kräftigen Fischgerichten.

### **Aromenprofil:**

Leuchtendes, edles Hellrosa, im weinigen Bouquet zeigt sich Zitrusfrucht, Erdbeeren, Melone mit einer salzig-mediterranen Würze unterlegt. Am Gaumen sowohl frisch und konzentriert als auch mit gewisser Cremigkeit, feiner Gerbstoffmineralik und animierender Fruchtfrische. Im Nachhall kräutrig-crispy, ungemein fein, mit feinsten Holzwürze und sehr lang anhaltend.

### **Passt zu:**

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

**Herkunftsland:** Deutschland

**Produzent:** Weingut Kranz (Bio)

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2030

**Rebsorte(n):** 100% Spätburgunder (Pinot Noir)

**Artikelnummer:** 1307524

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Rosé Réserve trocken

Pfalz  
Weingut Kranz (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Ratings:</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.