



## Rosé Fumé trocken

Pfalz, Knipser

Schmeckt auch im Winter richtig gut

### **Beschreibung:**

Gewonnen wird dieser außergewöhnlich kraftvolle Rosé durch Saftabzug der für den Top-Rotwein Cuvée X vorgesehenen Trauben. Die Vergärung und die anschließende Lagerung auf der Hefe bis Juni erfolgt in Holzfässern unterschiedlicher Größe - so entsteht ein ausgeprägt fruchtiger Rosé mit feinsten Eichenwürze.

### **Degustationsnotiz:**

Kräftiges Rose mit eindringlichem, würzig-rauchigem Bukett. Im Glas mundfüllend, saftig und kraftvoll gebaut. Ein Rosé, der eine einmalige Komplexität und Dichte mitbringt und in kleinen Holzfässern ausgebaut wurde. Langes Finale mit viel Würze und Nachhall. Fantastischer Speisebegleiter, der sowohl zu Fisch- und Meeresfrüchten als auch zu Geflügel oder zu dunklem Fleisch passt.

### **Passt zu:**

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

### **Servierempfehlung:**

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

**Herkunftsland:** Deutschland

**Produzent:** Knipser

**Ausbau:** 11 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Rebsorte(n):** 85% Cabernet Franc, 15% Merlot

**Artikelnummer:** 1116222

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Rosé Fumé trocken

Pfalz  
Knipser

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	85% Cabernet Franc, 15% Merlot
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	11 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.