



Rosé Saigner

Pfalz, Markus Schneider

„Strawberry Fields“ und blauer Himmel

Beschreibung:

Markus Schneider sei Dank – durch ihn ist das kleine Ellerstadt nicht nur in der Pfalz weltberühmt. Bereits 1994 begann der rastlose Pfälzer aus dem familiären Obstgut eine anerkannte Adresse für guten Wein zu schaffen. Den „Saigner“ keltert er aus seinen besten Rotweinparzellen. Kurz nach Beginn der Gärung wird der Maische der erste Saft entzogen, das ergibt diesen leckeren Erdbeertouch bei gleichzeitig angenehm milder Säure. Kräftiges Pink im Glas, volles Paket an Brombeere und schwarzer Johannisbeere im Duft, am Gaumen ganz frisch und lebendig, dazu ganz viel Erdbeere. Das ist ein Rosé vom Typ „Volle Kanne“ – gemacht, um gut gekühlt unter blauem Himmel und sommerlichem Sonnenschein beste Laune zu stiften.

Aromenprofil:

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:	Markus Schneider
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Rebsorte(n):	100% Weissburgunder
Artikelnummer:	1324725

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rosé Saigner

Pfalz
Markus Schneider

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	100% Weissburgunder
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.