



Kraft mit langem  
Nachhall

Vanille, Röstaro-  
men, Mokka, rei-  
fe Birne mit Wal-  
nuss auf der Zun-  
ge. Sehr breit  
und komplex in  
der Mitte. Anhal-  
tend im Abgang  
mit Kraft und Fül-  
le.



Grauburgunder Barrique  
„Rosenstall“

Lagenwein, trocken 2017

Region	Pfalz / Südliche Weinstraße
Lage	Rohrbacher Rosenstall
Rebsorte	Grauburgunder
Geschmack	trocken
Aroma	Im Mund sofort präsent. Der Wein gleitet vollmundig, dicht- mit leichter Dominanz in den Mund. Die Fruchtaromen breiten sich sofort aus und sind in den Voluminösen Körper optimal eingebunden.
Speise-empfehlung	Fleisch, Antipasti, Geflügel, Teigwaren, Käse
Trinktemperatur	12°C-14°C
Ausbau	selektive Vorlese und Auswahl der besten Trauben. Maische-standzeit von 36 Stunden, im Barriquefass vergoren und dort 8 Monate auf der Hefe gereift.
Alkohol	13,5 % vol
Säure	5,8 g/l
Restzucker	1,9 g / L