



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 2018

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.
Speiseempfehlung	Fleisch, Antipasti, Geflügel, Teigwaren, Käse
Trinktemperatur	12°C-14°C
Ausbau	selektive Vorlese und Auswahl der besten Trauben. Maischezeit von 36 Stunden, im Barriquefass vergoren und dort 8 Monate auf der Hefe gereift.
Alkohol	13,5 % vol
Säure	6,1 g/l
Restzucker	4,9 g / L