



**BENTZ ROSÉ**  
ROSÉWEIN CUVÉE  
TROCKEN

2019

**Klassifikation** VDP.GUTSWEINE

**Rebsorte** ROSÉWEIN CUVÉE

**Gärung** Im Edelstahltank vergoren bei kühlen Temperaturen von 16-18 °C. Hefelager bis Ende Januar

**Alkohol** 11,5 %VOL

**Restzucker** 5,2 G/L

**Säure** 6,7 G/L

**Trinktemperatur** 8-10 °C

**Lagerfähigkeit** Bis 2 Jahre

Ein jugendliches, frisches und verführerisches Rosécuvée mit zarter roter Frucht. Noten von Himbeere und roter Johannisbeere werden untermalt von leicht würzigen Anklängen und einen dezenten Kirschblüten-Aroma. Gewonnen wird dieser Wein mit dem sogenannten "Saignée"-Verfahren. Hierbei wird der frei ablaufende Saft aus den Maischebehältern, der ca. 15% ausmacht, abgezogen und zu Roséwein weiterverarbeitet. Enthaltene Rebsorten sind Spätburgunder, Lemberger, Trollinger, Merlot und verschiedene Cabernet Sorten.

