



BENTZ ROSÉ
ROSÉWEIN CUVÉE
TROCKEN

2023

Klassifikation VDP.GUTSWEIN
Rebsorte ROSÉWEIN CUVÉE
Gärung Gewonnen durch die Saignée-Methode und anschließend kühl vergoren.

Alkohol 11,5 %VOL
Restzucker 6,1 G/L
Säure 5,8 G/L
Ausbau 100% Edelstahl

Trinktemperatur 8-10 °C
Lagerfähigkeit Bis 2

Animierend verspieltes Rosé-Cuvée mit saftiger roter Frucht. Das zarte Rosé im Glas spiegelt die kurze Maischestandzeit dieses schwäbischen Klassikers wieder und lässt die Vorfreude auf den ersten Schluck ansteigen. Das cremig-floral anmutende Bouquet reifer Früchte wirkt erfrischend und lädt zum Trinkgenuss ein. Durch das perfekt integrierte Säurerückgrat bleibt der Spannungsbogen lang im Nachhall erhalten. Die Anklänge von roter Johannisbeere, Sauerkirsche, Holunderblüte, reifer Erdbeere und Himbeere werden untermalt von Aromen provenzalischer Kräuter und sommerlichem Flieder. Seine Komplexität entsteht durch die Assemblage der Rebsorten Spätburgunder, Lemberger, Merlot & Trollinger.

