



UNTERTÜRKHEIMER GIPS ROSÉ

TROLLINGER

TROCKEN

2021

Klassifikation	VDP.ERSTE LAGE
Rebsorte	Trollinger
Gärung	Spontanvergoren bei 15-20°C

Alkohol	13 %VOL
Restzucker	1,3 G/L
Säure	6,1 G/L
Ausbau	15 Monate im Barrique

Trinktemperatur 8-10 °C

Lagerfähigkeit 6-12

Unser Trollinger Rosé entstammt aus der Monopollage Untertürkheimer Gips. Direkt gepresst und spontan im französischen Barrique vergoren, liegt der Gips Rosé für 15 Monate auf der Vollhefe.

Burgundisch ausgebaut, besticht dieser mineralische Rosé durch seinen expressiven Spannungsbogen. Die Nase bezieht mit einem expressiv, rauchigem Charakter, gefolgt von weißem Pfirsich, Pfingstrosen und einem Hauch Grapefruit. Die verspielte Vielschichtigkeit dieses animierenden Rosés schmeichelt am Gaumen und macht Freude, weitere Eleganz und Finesse zu entdecken.

