



## UNTERTÜRKHEIMER GIPS ROSÉ

TROLLINGER

TROCKEN

2023

<b>Klassifikation</b>	VDP.ERSTE LAGE
<b>Rebsorte</b>	Trollinger
<b>Gärung</b>	Spontanvergoren bei 15-20°C

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

<b>Trinktemperatur</b>	8-10 °C
<b>Lagerfähigkeit</b>	6-12 Jahre

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.

