

aagne
weingut

Pinot Noir Rosé

Farbe

Roséwein

Rebsorte

100 % Pinot Noir / Blauburgunder

Herkunft

AOC Schaffhausen (Kontrollierte Ursprungsbezeichnung)
Labelprodukt aus dem Regionalen Naturpark Schaffhausen

Produktion

Mit ökologischem Leistungsnachweis (ÖLN), Handlese

Ausbau

Süss gepresst nach Standzeit, Edelstahltank,
temperaturkontrollierte Gärung, ohne BSA (kein Säureabbau),
anschliessende Filtration, Füllung nach 5-7 Mt. Ausbau.

Serviervorschlag

Apéro, Antipasti, Kalte Platten, Asiatische Gerichte, leichte
Sommerküche

Serviertemperatur

6 bis 8 ° C

Konsumationszeit

bis 3 Jahre

Alkoholgehalt

12,5 vol. %

Füllmenge

75 cl

Verschluss

Zapfen

Charakter

Ein zartes Rosa mit leicht violetten Reflexen.
Feinfruchtige Düfte von Erdbeeren, Quitten sowie etwas
Süsskirsche. Frischer Eindruck mit raffinierter Säure und
gleichzeitig füllig und komplex im Abgang. Ein idealer Wein für
warme Sommertage.

