



DER FRISCHE PRÖLL

Rosé 2017

Riede: Riedencuvée

Degustationsnotiz: lachsähnliche Farbe, leicht pinke Nuancen erkennbar, in der Nase schönes Beerenobst, ein bisschen Erdbeere – Brombeere, am Gaumen gut strukturiertes Säure-Zucker-Spiel, im Geschmacksbild schöne Beerenaromen, sehr leichter spritziger Wein, der Abgang bereitet einen enormen Trinkspaß

Analyse:

Alk.: 11,5 vol%

Restzucker: 4,4 g/l

Säure: 6,1 g/l

Winzertipp: trinkfreudiger, erfrischender Roséwein zu heißen Sommertagen