

## Rosé - "L`Amour vom Igelsee" 2023

Intensiv fruchtig ist sein Bukett. Anklänge von Erdbeeren, Süßkirsche und Himbeere vereinen sich mit floralen Aromen. Am Gaumen jung, extrem fruchtig und cremig.

**Lage:** Igelsee  
**Böden:** Der Boden ist eine lehmige, kalkhaltige Felsbraunerde bzw. eine Lockersediment-Braunerde aus Kalkschutt und kalkigem Feinmaterial.

### Vinifikation:

Maschinelle Ernte, Traubenschonende Verarbeitung, 4 Stunden Maischestandzeit, gleichgepresst, kontrollierte Vergärung im Edelstahltank,

**Erntedatum:** 09.2022  
**Erntegradation:** 18 ° KMW  
**Alkohol:** 12,5 %vol  
**Säure:** 6,5 g/l  
**Restzucker:** 4,5 g/l  
**Trinkreife:** 2023 - 2027

### Beschreibung:

In einem mittleren Pink mit purpurnen Reflexen funkelt der Rosè L`Amour im Glas. Intensiv fruchtig ist sein Bukett. Anklänge von Erdbeeren, Süßkirsche und Himbeere vereinen sich mit floralen Aromen. An den Lippen mit feinem Schmelz gibt sich der Rosè am Gaumen jung, fruchtig und cremig. Die pikante Säure setzt einen schönen Kontrapunkt zur Süße. Der Rosè - L`Amour hat ein langes Finale mit einem guten Nachhall von Kirsche. Jung getrunken und gut gekühlt macht er an warmen Sommertagen die größte Freude.

### Speisenbegleitung:

Er ist ein idealer Begleiter zur leichten Küche, Fischsuppe, Risotto mit gebratenen Geflügelstreifen und gegrilltem Gemüse. Passt aber auch gut zur Käseplatte sowie zu Pizza und Pasta.

### Verschluss:

Drehverschluss

### Qualitätskennzeichnung:

Qualitätswein

### Produktion:

Nachhaltiger Produktion