

De Meye

Rosé



Anbaugebiet: Südafrika - Western Cape

Jahrgang: **2023**

Geschmack: **trocken**

Alkohol: 13 % vol.

Verschluss: Schraube

Säure: 5,2 g/l

Inhalt: 0,75 Liter

Restzucker: 1,9 g/l

Allergene: Enthält Sulfite

Rebsorte: 100% Mourvedre

Importeur: H. M. Witt & Co. GmbH, Julius-Faucher-Str. 32, 28307 Bremen, Deutschland

Empfehlung:

Am besten gekühlt als Sundowner oder als Beilage zu Sushi, Schalentieren und würzigen Gerichten wie indischen Curry's.

Beurteilung:

Knackig frischer, saftiger Rosé mit ausgeprägten Fruchtaromen von kandierten Kirschen, Guave und Grapefruit, saubere Citrus- und Erdbeernoten, feine florale Anklänge.

Ernte / Herstellung:

Die Erntezeit liegt Ende März. Die Trauben sind handgelesen. Nur die besten Trauben werden für diesen Rosé verwendet. Der Ertrag liegt bei 8 t pro ha. Alle Trauben werden von Hand gelesen. Bei einem Ertrag von ca. 8t pro Hektar. Später werden Die Trauben im schonenden „whole bunch“ Verfahren gepresst und liegen dann für zwei Stunden auf der Schale. Danach erfolgt die weitere Veredelung im gekühlten Edeltank.

Weinerzeuger:

Die Trauben gedeihen in der Region Swartland. Die fruchtbaren Böden bieten eine ideale Bedingungen für gesunde, reife Trauben.



Art.-Nr.: 00207-23

