

# BOOM!

## Rosé non filtré

Trocken  
2018

Der Boom Rosé ist in Zusammenarbeit mit der Münchner und Berliner Naturwein-Szene entstanden. Rosé, unfiltriert und ungeschwefelt, direkt aus dem Fass, hat uns schon immer viel Freude bereitet. Jetzt wollen wir Ihnen dieses Trinkvergnügen nicht mehr vorenthalten.

Rebsorte  
Spätburgunder, Schwarzriesling

Bewirtschaftung  
zertifiziert ökologisch

Ertrag  
50 hl/ha

Vinifikation  
Spontangärung und Hefelager im Edelstahl, 18 Monate auf der Feinhefe gereift, ohne Filtration und Schwefelzugabe abgefüllt, vegan.

Alkohol  
12,5 % vol.

Restzucker  
1,3 g/l

Säure  
6,2 g/l

Abfüllung  
August 2020

optimale Trinkreife  
ab sofort zu genießen

### Beschreibung

Der Rosé präsentiert sich mit intensivem Orangerot. Animierend in der Nase: würzig-rauchig, Rhabarber, Sauerkirsche, rote Johannis- und Preiselbeere, sowie Blutorange. Untermalt von würzigen Noten wie roter Pfeffer und Waldmeister. Sehr lebendig am Gaumen: Die saftige Säure bereitet Trinkfreude. Die griffigen Tannine und der zarte Schmelz geben Struktur und Tiefe.

### Empfehlung

Perfekt zum Grillen, aber auch zur Herbst- und Winterküche. Zu Rindertatar, Fisch und Meeresfrüchten, weißem und rotem Fleisch, Geflügel, Gemüsebratlingen

### Serviervorschlag

8°C im Weißweinglas

SCHNITTMANN

WEINGUT SCHNITTMANN  
Untertürkheimer Straße 4  
D-70734 Fellbach  
T 0711/57 46 16  
F 0711/57 80 803  
info@weingut-schnaitmann.de  
www.weingut-schnaitmann.de

DE-ÖKO-022  
Deutschland  
Landwirtschaft 

  
19 10  
VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

