

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

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

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

Abfüllungss
August 2020

optimale Trinkreife
ab sofort zu genießen

Serviervorschlag
8°C im Weißweinglas

SCHNITMANN

WEINGUT SCHNITMANN
Untertürkheimer Straße 4
D-70734 Fellbach
T 0711/57 46 16
F 0711/57 80 80 3
info@weingut-schnaitmann.de
www.weingut-schnaitmann.de

DE-ÖKO-022
Deutschland
Landwirtschaft 


VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

