

GUT WILHELMS BERG

ORTSWEIN 2021

Rouge

Mit dieser Kreation haben wir das Thema Rotwein ganz neu interpretiert. Unser Rouge ist eine super leichte und säurebetonte Cuvée aus Domina und Riesling, die sich sehr fruchtbetont präsentiert. Dieser Wein stellt ein Pendant zu klassischen Rotweinen dar und sollte so wie ein Weisswein, gekühlt genossen werden. Als zweiter Naturwein in unserer Range ist der Rouge nicht filtriert und wurde auch nur minimal geschwefelt.

GESCHMACKSRICHTUNG

trocken

ANALYSE

Alkohol: 10,9% Vol.

Restsüße: 0,3g/l

Säure: 5,1g/l

LAGERPOTENZIAL

ca. 5 Jahre

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR

12° bis 14° Celsius

WEINLESE

15.10.2021

VINIFIKATION

Recht spät während der Weinlese 2021 ernteten wir die Domina Trauben für unseren Rouge. Die Trauben wurden absolut unbeschädigt in den Fermenter gefüllt, um die intrazelluläre Gärung der Beeren zu provozieren. 10 Tage lang wurde die Maische nur überschwallt, nie gestossen. Dann wurden die vergorenen Trauben gepresst und im Barrique aus deutscher Eiche ausgebaut. Erst kurz vor der Füllung wurde der Wein mit einem Hauch Riesling verschnitten und nach minimaler Schwefelgabe von 20mg/L, unfiltriert abgefüllt.

SENSORIK

Rote Johannisbeere, Heidelbeere, Rote Beete, Grüner Tee

BEWERTUNGEN

