

GUT WILHELMS BERG

ORTSWEIN 2022

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 kaum geschwefelt.

GESCHMACKSRICHTUNG

trocken

ANALYSE

Alkohol: 10,2% Vol.

Restsüße: 0,2g/l

Säure: 5,0g/l

LAGERPOTENZIAL

ca. 3 Jahre

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR

12° bis 14° Celsius

WEINLESE

16.9.2022

VINIFIKATION

Domina und Rieslingtrauben wurden auf schonendste Weise von Hand gelesen und in Edelstahlfermenter überführt. Dort durchliefen die intakten Beeren über 10 Tage eine intrazelluläre Gärung unter Sauerstoffausschluss (Macération carbonique). Dieses Verfahren erzeugt eine besondere, an Waldbeeren erinnernde Fruchtigkeit. Nach dem Pressen wurde der Wein im Stahltank gelagert um Frische zu bewahren. Der Wein bekam nur vor der Füllung eine minimale Schwefelgabe und wurde ohne Filtration abgefüllt.

SENSORIK

Rote Johannisbeere, Blaubeere, Himbeere, Waldboden

BEWERTUNGEN

Vinum: 87/100

