SCHOLLER

2021

DER SCHOLLER ROSÉ

	Unsere Cool Climate Lagen sorgen für die knackige Frische sowie die feinfruchtigen Aromen des Scholler Rosé. Er begrüßt Sie mit einem eleganten Flamencofarbton im Glas und verwöhnt Ihre Nase mit frischen Fruchtaromen von Erdbeeren und Herzkirschen. Am Gaumen wirkt er frisch und lebendig. Der Abgang ist leicht und angenehm mit zarten Nuancen von Grapefruit und Pfeffer. So, wie es bei einem Rosé sein soll.
GENUSS	Seine Liebhaber genießen ihn als spannenden Begleiter zu Tisch oder auch "pur" - im Sommer gerne auf Eis. Ein Passender Begleiter zu Nudelgerichten, Pizza, Schalentieren und Fisch. Ein Wein, den man nach dem Essen den ganzen Abend weitertrinken kann.
BODEN	Verschiedene Böden rund um Birkweiler
VINIFIKATION	Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank
GESCHMACK	trocken
WEINART	Rosé
KLASSIFIKATION	Gutswein
REBSORTEN	Cabernet Sauvignon, Spätburgunder
INHALT	0,75 Liter
TRINKTEMPERATUR	8 - 10 °C
ANALYSE	A 12 %vol RZ 6,6 g/l S 6,5 g/l
ARTIKEL-NR.	139

Jetzt bestellen:

WEINGUT SCHOLLER · D-76831 BIRKWEILER · ALTE KIRCHSTRASSE 7 · TELEFON 0 63 45/35 29 · FAX 0 63 45/85 35
INFO@WEINGUT-SCHOLLER.DE · WWW.WEINGUT-SCHOLLER.DE