

2022 Kybortz Spätburgunder Rosé



Farbe:

Helles Ziegelrot mit lachsfarbenen Reflexen, ein wirklich sehr ansprechendes Farbspiel!

Geruch:

Ein animierender Fruchtduft nach Sauerkirschen kombiniert mit kräuterigen und blumigen Akzenten, im Hintergrund etwas Marzipan

Geschmack:

Auf der Zunge präsentiert sich der Kybortz-Spätburgunder Rosé genauso animierend, wie es sein Geruchsprofil versprochen hat: Wir schmecken rot-orange Früchte wie Sauerkirsche, Mandarine oder Pfirsich, dazu Zitrus und Bitterorange. Beerige Aromen von Erdbeere, Himbeere und Heidelbeere umspielen den Gaumen. Mandel und Marzipan verleihen dem Wein eine gewisse Rundheit. Dabei bleibt unser harmonischer Kybortz-Spätburgunder aufgrund seiner erfrischenden Säure stets schlank und saftig.

Speisenempfehlung:

Der ideale Aperitif Wein zu geräuchertem Schinkenaufschnitt oder Mortadella, zu Sushi, zu Sommersalaten mit Hühnchen, Pute oder gebratenem Fisch, alternativlos fleischlos zu Gemüse Risotto oder Polenta mit Ziegenkäse

Analysewerte:

Restzucker 6,9 g/l

Säure 5,4 g/l

Alkohol 12,5 %vol.