

2017er

Ureigen

Rosé trocken



Alc: 12,5 % Vol. * Rz: 3,9 g / Ltr. * Sre: 7,0 g / Ltr.

Sankt Laurent, Spätburgunder, Dornfelder & Cabernet

13 Monate auf der Vollhefe, Ausbau im Tonneau von Akazie und Pfälzer Johanniskreuzer, sowie einem Hauch von französischem Barrique, alles Erstbelegung

Text von Christoph Hammel

Seit ich Wein trinke und Wein liebe, war ich schon immer von Rosé begeistert. Eine echte Liebe zur Farbe, Aroma und etwas, was ins Blut geht und uns schweben lässt, es uns leicht ums Herz macht, um am gedeckten Tisch mit lieben Menschen Freude am Gemeinsamen zu erleben.

Echtes Niveau ohne akademische Steifheit, mit hoher Ernsthaftigkeit vinifiziert, aber mit Freude und Spaß zum Essen getrunken. Eben ein Rosé, der meine **ureigensten** Gefühle zum Rosé bündelt.

Saftige Frische und fein elegantes, zartes Holz mit schmelzigem Mundgefühl. Perfekt mit gegrilltem Seefood oder pikanter Pasta. Gut gekühlt bei 6° Celsius genießen.



Weingut Hammel & Cie. * Weinstraße Süd 4
67281 Kirchheim

Tel. 06359/86401 Fax 06359/86431

www.weinhammel.de * info@weinhammel.de