

SCHMITGES

S E I T M D C C X L I V



2024 ROSÉ SPÄTBURGUNDER

Der Spätburgunder wurde auf Löss- und Lehmböden früh gelesen. So ist hier ein lachsfarbener Wein entstanden, der vom ersten Moment an nach Frische duftet. Im Vordergrund immer eine feine Erdbeeraromatik, niemals zu süß, immer dezent. Am Gaumen bleibt der Wein mit feinem Grip, der einer leicht steinigen Mineralität geschuldet ist. Da kann der Sommer noch so heiß werden, mit diesem Tropfen hat man die perfekte Abkühlung.

Speiseempfehlung Geflügel, Fisch, Käse, Vegetarisch

Trinktemperatur 10-12 °C

Kategorie Gutswein

Bodenart Löss und Lehm

Art.-Nr. M106

| | | |
|---------------------|-----------|------------|
| Analysedaten | Vegan | Ja |
| | Füllmenge | 0,75 l |
| | Alkohol | 12,0 % vol |
| | Restsüße | 8,0 g/l |
| | Säure | 6,0 g/l |

Weingut Schmitges · Hauptstrasse 24 · D-54492 Erden

Tel. +49 (0) 6532 2743 · Fax. +49 (0) 6532 3934

info@schmitges-weine.de · www.schmitges-weine.de

