

"Sommer ohne Rosé ist wie Gastro ohne Gäste"

trocken

Weingut Emil Bauer



Kategorie:	Roséwein
Rebsorte:	Spätburgunder, diverse
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, fruchtig, saftig, knackig
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	passt zu Meeresfrüchten, mariniertem, hellem Fleisch, und Ratatouille
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 62 52

Charakteristika

Dieser Rosé hat einen erfrischenden Duft nach Johannisbeeren, Pfirsich und Kräutern. Sein fruchtiges Aroma glänzt mit Noten von weißer Johannisbeere, Sauerkirsche und weißem Pfirsich, ergänzt von Nuancen von Minze und Zitrusfrüchten. Knackige Struktur mit mineralischer Länge.

Klima/Terroir

In der Südpfalz auf kalkhaltigen Löss-Lehm-Böden gewachsen. Cool climate Gebiet mit relativ vielen Sonnenstunden, aber kühlen Durchschnittstemperaturen.

Ausbau

Maschinenernte und teilweise Handlese.

Temperaturkontrollierte Gärung mit Reinzuchthefer zu 2/3 im Edelstahl und 1/3 im großen Holzfass (Doppelstückfass).

Das Weingut

Das Weingut Emil Bauer ist unverwechselbar und einzigartig in seiner Vielfalt – was sich auch darin widerspiegelt, dass seit Generationen mehrere Generationen unter einem Dach vereint sind. Das Weingut der Brüder Bauer liegt im Herzen des geschichtsträchtigen Örtchens Nussdorf, gleich unterhalb der Weinstraße, umgeben von den schönen Weinbergen der Pfalz. Hier gründete der Großvater der Brüder, Emil Bauer, den Betrieb in den 1920iger Jahren.

Mit streng nachhaltigem Bewusstsein bewirtschaften Bauers insgesamt 35 Hektar eigene Weinberge um Nussdorf herum. Vor einigen Jahren hat das Weingut die Weinszene gehörig aufgemischt mit ihren provokanten Label-Designs. Heute sind sie die richtigen Weine zur richtigen Zeit - trinkfreudig, schwellenfrei und ein Statement.

