

Fritz Salomon



ROSÉ 2013

LAGE:

Zu Beginn der Weinlese werden unsere Rotwein Lagen für diesen frischen Rosé ausgelesen.

Boden: Braunerde, tiefgründiger Löss

KELLER:

Lese: die Trauben wurden händisch in kleine Kisten zu 25 kg gelesen und die ganzen Trauben schonend gepresst.

Gärung: Spontangärung, auf der Feinhefe für 5 Monate

Ausbau: Edelstahl

Am besten zu trinken von: 2014-2018

DETAILS:

Säure: 5,8g/l

Zucker: 1 g/l

Alkohol: 11,5vol

Serviertemperatur: 8-10C

Verfügbar in 0,75l

Kontrolle: biologisch-dynamisch nach demeter von Lacon kontrolliert