

WEIN-EXPERTISE

Jahrgang:	2016
Name:	Haus Klosterberg Rosé
Rebsorte:	Pinot Noir
Qualität:	QbA
Geschmack:	trocken
Alkohol:	12,0% vol.
Flaschengröße:	750ml

Weinberg

Die Trauben für diesen Pinot Noir Rosé reifen in verschiedenen Lagen der Mittelmosel, die über einen steinreichen, feinen und nicht zu trockenen Schieferboden verfügen.

Weinbereitung & Verkostungsnotiz

Der reinsortige, zart lachsfarbene, Haus Klosterberg Pinot Noir Rosé besticht durch eine animierend würzige Schiefermineralität, die von einer schonenden Ganztraubenpressung (eines Teils der Trauben) herrührt. Ein weiterer Teil des Rosés entstammt dem Saftabzug eines Pinot Noirs. Dieser hat zu einem von Eleganz geprägten Körper und zur Balance der mineralischen Frische mit feinen Fruchtnoten von weißem Pfirsich und reifer Pink Grapefruit beigetragen.

Essensempfehlung

Leichte, kalte Vorspeisen (z.B. Blattsalat-Variationen mit mildem Dressing und Gambas)
Geflügelgerichte mit kräutrigen Komponenten
als Aperitif

Serviertemperatur

10-12°C

Trinkreife

2017 - 2027

