



SANDWIESE



Merlot Rosé

Halbtrocken, Rheinhessen



FINGERABDRUCK DES WEINES

Rebsorte:	Merlot
Jahrgang:	2023
Herkunft:	Rheinhessen
Qualität:	deutscher Qualitätswein
Geschmack:	halbtrocken
Inhalt:	0,75 l
Allergene:	enthält Sulfite
Art. Nr.:	9A
Weinart:	Roséwein
Alkohol:	11,0% Vol.
Restsüße:	15,3 g/l
Säure:	6,8 g/l
Trinktemperatur:	7-10°C



WEINBESCHREIBUNG



zart schimmerndes Hellrosa



Sommerfrüchte im Glas, Johannisbeere, Himbeere, rote Grütze



frischer Wein, leicht zugänglich, fruchtige Aromen



SPEISETIPP

Er passt hervorragend zu leichten und jungen Käsesorten, hellem Fleisch und kurzgebratenen Speisen. Ein idealer Feierabendwein und Genusswein für warme Abende.



WISSENSWERTES

Die Trauben für den Rosé sind in unseren Weinbergen im Wonnegau gewachsen. Gekeltert aus der Rebsorte Merlot. Sie wurden leicht angepresst und der Most wurde kühl vergoren. Der Wein präsentiert sich im Duft, wie die Farbe schon erahnen lässt: nach roten Beerenfrüchten.



Gut geschmeckt? Hier geht's zum Wein

Erzeugerabfüllung - Weingut Sandwiese, Winzermeister Daniel Schäfer
Fahrweg 19 - DE-67550 Worms Herrnsheim - www.sandwiese.com

