



VON OTHEGRAVEN

KANZEM AN DER SAAR

2024

SOMMERWEIN ROSÉ

SPÄTBURGUNDER
TROCKEN

Animierender, trocken ausgebauter Spätburgunder Rosé. Im Glas zeigt er ein zartes Lachsrosa mit feiner, noch spürbarer Kohlensäure. Das Bukett ist feinduftig und verspielt, getragen von Aromen reifer Himbeeren, Walderdbeeren und rotbackiger Äpfel, ergänzt durch Noten von weißem Pfirsich und frischer roter Johannisbeere. Florale Nuancen sowie eine kühle, rauchige Schiefermineralität verleihen der Nase zusätzliche Eleganz. Am Gaumen präsentiert sich der Wein herrlich saftig, mit lebendiger Frische und animierendem Säurezug. Der zart angedeutete Schmelz und die dezente Fruchtsüße balancieren die präzise Struktur, bevor der Rosé in einen animierenden, fruchtbetonten Nachhall übergeht.

Ein ausgewogener, sommerlicher Rosé mit fruchtiger Frische – ideal als Aperitif oder zu gegrilltem Gemüse, Räucherlachs oder mediterranen Vorspeisen.

Nährwertdeklaration je 100 ml

Brennwert	295 kJ / 71 kcal
Kohlenhydrate	1,8 g
davon Zucker	0,9 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.	

Zutatenverzeichnis

Zutaten: Trauben, Konservierungsstoff: **Sulfite**; Kohlendioxid.

Aus Trauben von befreundeten Winzern und aus eigenen Trauben aus der Großen Lage Wiltinger Kupp.

ALKOHOL	11,5 % vol
SÄURE	7 g/l
RETSÜSSE	9 g/l
REBEN	Spätburgunder
BODEN	Schieferboden
SPEZIALITÄT	Spontanvergärung im Edelstahltank

