

STUDIER

2020

ROSÉ AUDIMAX

PFALZ

Restzucker: 14,3 g/Ltr.

Säure: 15,0 g/Ltr.

Alkohol: 7,3 % vol.



Zur Rebsorte

Diese Cuvée besteht aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon und Sangiovese.

Cabernet Sauvignon ist die wohl „berühmteste“ Rebe überhaupt. Inzwischen wächst sie nicht nur in Frankreich, sondern hat ihre Wurzeln quasi in der ganzen Welt geschlagen.

Meist als Verschnittspartner mit der Sorte Merlot entwickelt sie ein ausgeprägtes und vielseitiges Aromaprofil. In Kombination mit dem besonders fruchtbetonten Sangiovese ist diese Cuvée eine moderne Rosé-Neuentdeckung!

Zum Ausbau

Ausschließlich gesunde Trauben wurden für diese Cuvée gekeltert. Kurze Maischestandzeiten sorgen für die frische Roséfarbe. Neben einer gekühlten Gärführung bei ca. 17 °C wurde der Wein relativ reduktiv, d.h. mit wenig Luftkontakt ausgebaut, was ihm seine frische und fruchtige Art verleiht.

Sensorische Eigenschaften

Dieser Rosé Audimax ist ein besonders frischer und milder Wein mit einem niedrigen Säuregehalt und feiner Restsüße im feinherben Bereich. Seine Fruchtaromen erinnern an Himbeere, Erdbeere und Cassis gepaart mit feinen Aromen von Paprika.

Ein saftig, süffiger Rosé für alle unkomplizierten Genussmomente!

Speiseempfehlung

Zu frischen Sommersalaten und Antipasti, Pasta mit Tomatensauce oder einfach gut gekühlt zum Anstoßen!

Empfohlene Trinktemperatur

8 - 12 °C

Lagerfähigkeit

max. 3 Jahre, danach zwar noch sehr gut trinkbar, der Wein verliert aber seine charakteristische Frische.