STUDIER

PINOT NOIR
ROSÉ

2022

12,0 % vol.
6,5 g/l SR
6,6 g/l RZ

Dunkle Kirsche

Erdbeere

Quitte

Rosenblüte

Perfekt zu Garnelen mit Knoblauchöl oder in Pasta

Charakteristisch für die Erzeugung eines Rosés ist der nur relativ kurze Kontakt des Saftes mit den Beerenhäuten des Spätburgunders. Das Lesegut wird schon kurze Zeit nach der Ernte abgepresst und danach als reiner Saft vergoren. So ergibt sich auch die typisch lachsfarbene Farbe eines Pinot Noir-Rosés.