

2017 Rosecco



Auch wenn er wild prickelt, unser Rosecco* ist ein erlesener Perlwein. Er ist selbstbewusst, zählt aber nicht zu den Schaumweinen. Das liegt vor allem an seinem deutlich niedrigeren und zugesetzten Kohlensäuregehalt.

Im Glas durchtanzen die runden Perlen tangoschrittartig und zielgerichtet die himbeerfarbene Textur, zerfallen an der Luft und tragen ihre köstlich duftende Fracht nach Cassis und zarter Erdbeerfrucht direkt in unsere Nase. Der Schritt auf das sensible Parkett unseres Gaumens ist ein schneller. Und wie beim Tango üblich, wechseln sich hier lange, schleichende und mit viel ausdrucksvoller roter Frucht gespickte Phasen mit erfrischend prickelnden und etwas an herbe Grapefruit erinnernde Etappen ab. Schließlich gleitet er ruhig dahin, bis er fast zärtlich aber nicht ohne nachhallende Leidenschaft abtritt.

Unser Rosecco wird gerne als erfrischendes Getränk für heitere Stunden offeriert. Auch als Cocktail mit roten Früchten zeigt er seinen empfindsamen Charakter.

* Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure rosé
_Hergestellt von Weingut Doppler-Hertel, Kirchstraße 33, D-76879 Essingen
verperlt in NW-Duttweiler/ Deutschland

Trinktemperatur	6 - 7 °C
Alkohol	11,5 %vol
Restsüße	g/l
Säure	g/l
Art.-Nr.	n° 34
Füllmenge	0,75 l
Allergenhinweis	Enthält Sulfite