WEINBAR
Digitaler Sommelier

Name	**Miraflors Rosé**
Rebsorte	50% Mourvèdre, 30% Grenache Gris, 20% Grenache Noir
Jahrgang	2023
Herkunft	Domaine Lafage
Anbauregion	Roussillon
Qualitätsstufe	IGP (Indication Géographique Protégée)
Flaschengröße	0,75l
Alkoholgehalt	12,5Vol%
Restsüße	2,5g/l
Säuregehalt	5,7g/l
Trinktemperatur	8 bis 10°C
Lagerfähigkeit	ca. 4 Jahre

Beschreibung

Der Rosé leuchtet in rosa schimmernder Farbe. Pure tiefgründige Nase nach reifen Früchten und Kräutern. Komplex mit viel Mineralität im Gaumen. Leicht und elegant, nachhaltig im Abgang.
Passt zu Pizza, Spaghetti Bolognese, aber auch zu Käse Schinken oder Ratatouille.

WEINBAR
Digitaler Sommelier

Name	**Pleno Rosado**
Rebsorte	Garnacha Tinta
Jahrgang	2023
Herkunft	Bodegas Agronavarra
Anbauregion	Navarra
Qualitätsstufe	D.O. Navarra
Flaschengröße	0,75l
Alkoholgehalt	12,5Vol%
Restsüße	< 1,0g/l
Säuregehalt	5,0g/l
Trinktemperatur	8°C
Lagerfähigkeit	ca. 3 Jahre

Beschreibung

Die fruchtig frischen Aromen nach Erdbeeren geben diesem Roséwein ein unverwechselbares Bukett.
Er passt sowohl zu leichter Küche, zu Pizza oder Flammenkuchen, als auch zu Gegrilltem oder Fischgerichten.

WEINBAR
Digitaler Sommelier

Name	**Badisch Rotgold**
Rebsorte	Grauburgunder und Spätburgunder im gemischten Satz
Jahrgang	2024
Herkunft	Bettina Schumann
Anbauregion	Kaiserstuhl Baden
Qualitätsstufe	QbA (Qualitätswein bestimmten Anbaugebietes)
Flaschengröße	0,75l
Alkoholgehalt	11,0Vol%
Restsüße	13,0g/l
Säuregehalt	6,0g/l
Trinktemperatur	8 bis 10°C
Lagerfähigkeit	ca. 3 Jahre

Beschreibung

Gewachsen auf Löss- und Vulkanböden, Grauburgunder- und Spätburgundertrauben im gemischten Satz ausgebaut, harmonisch ausgewogen mit einer kleinen, natürlichen Restsüße. Man riecht in einen frischen Beerenkompott hinein. Er darf auf keiner Feier fehlen. Nicht nur im Sommer genießen!

WEINBAR

Digitaler Sommelier

Name	**Kiefer Schmetterlinge im Bauch**
Rebsorte	Spätburgunder, Dornfelder, Cabernet Cortis, Mitos und Carol
Jahrgang	2023
Herkunft	Weingut Kiefer
Anbauregion	Kaiserstuhl Baden
Qualitätsstufe	QbA (Qualitätswein bestimmten Anbaugebietes)
Flaschengröße	0,75l
Alkoholgehalt	12,0Vol%
Restsüße	13,4g/l
Säuregehalt	6,5g/l
Trinktemperatur	8°C
Lagerfähigkeit	ca. 3 Jahre

Beschreibung

Ein kraftvoller, leicht zu trinkender Rosé, der durch seine angenehme Süße und Gradlinigkeit besticht.
In der Nase finden Sie Waldbeeren.
Passt zu jeder Gelegenheit.