

FISCHER

Christian



Rosè vom Cabernet Franc CLASSIC 2012

Sorte/n:	Rosè vom Cabernet Franc
Alter der Reben:	32 Jahre
Riede:	Diverse
Ertrag:	49 hl
Bodenart:	Tiefgründige Braunerde
Bodenpflege:	Wechselndes Begrünungsmanagement
Erziehungsform:	Hochkultur
Lese:	Handlese
Gradation:	18,0 ° KMW
Gärung:	7 Tage im Stahltank
Malolaktik:	nein
Ausbau:	im Stahltank
Alkohol:	11,5 Vol. %
Säure:	5,7 g/l
Restzucker:	4,3 g/l
Trinktemperatur:	12 Grad
Trinkreife/Reifepotential:	1 bis 3 Jahre
Gesamteindruck:	Kräftiges klares Pink, blumiger Duft, feine Erdbeertöne, elegante Struktur, am Gaumen frisch und saftig
Kulinarischer Tipp:	Köstlich zu Fischgerichten, Krustentieren, Antipasti und leichten Käsen. Eignet sich hervorragend als farbenprächtiger Aperitif. Ein absolut universeller Speisenbegleiter!
Christian Fischer über seinen Rose:	„Ein farbenkräftiger Wein, der jetzt wieder sein wohlverdientes Comeback feiert. Unser Motto: Drink Pink!“