



Shiraz.Rosé!

Rheinhessen - unfiltriert

Rebsorte: 100 % Shiraz

Alkohol: 12,5 % vol.

Restzucker: 1,0 g/l

Trinktemperatur: 10 – 12 °C

Gärung: Spontan

Gesamtsäure: 7,1 g/l

Jahrgang: 2025

Geschmacksbeschreibung:

Die Rebsorte Shiraz bringt ein spannendes Miteinander aus Erdbeeren und Holunder ins Glas. Der spontanvergorene Rosé wurde im gebrauchten Barriquefass ausgebaut. Das verleiht ihm eine feine Vanille Note, die den Wein stützt und das gewisse Etwas verleiht. Der Rosé ist nicht easy-drinking, sondern fordert und hebt das Thema Rosé auf ein neues Level.

Speiseempfehlung:

Durch die große Aromenvielfalt, die der Shiraz.Rosé! ins Glas bringt, ist auch die Speiseempfehlung vielfältig. Im Sommer empfiehlt sich der Rosé als idealer Begleiter sonniger Grillabende. Durch die Fruchtaromatik in Kombination mit viel Struktur und Kraft passt er ideal zu Gerichten mit Fülle und Substanz. Probieren Sie ihn doch mal zu einem gegrillten Sandwich mit Lachs, Feigen, Feigensenf und Camembert. Viel Spaß damit.

Dr. Hinkel

Kirchstraße 53 – 55234 Framersheim – Rheinhessen

Tel. 06733-368 – Fax. 06733-1490 – E-Mail: info@weingut-dr-hinkel.de

www.weingut-dr-hinkel.de