

# Weinexpertise

2020

Rosé trocken

Histaminarmer Wein, Analy



<i>Alkohol:</i>	11,7 %Vol
<i>Restzucker:</i>	5,4 g/l
<i>Säure</i>	6,4 g/l
<i>Mostgewicht:</i>	75 Oe°
<i>Trinktemperatur:</i>	8 °C
<i>Reifehöhepunkt:</i>	2022
<i>Lagerfähig bis:</i>	2024
<i>Histamingehalt:</i>	Histamin 0,093 mg / l

### **Der Wein**

Der Grundwein dieses Weines ist ein Portugieser. Im verhaltenen Bouquet finden wir Anklänge von Beerendüften wie rote Johannisbeere, Himbeere oder Erdbeere. Durch seine milde Säure ist er sehr bekömmlich, auch für Menschen welche keine kräftige Säure im Wein mögen und vertragen. Dies ist der Wein welchen man im Garten, mit netten Menschen um sich, zu einem Plauderstündchen serviert. Ein Rosé der an die Provence erinnert.

### **Trinkempfehlung**

Die perfekte Kompromisslösung für zerstrittene Paare. Wenn der eine Rot, der andere Weiß trinken möchte, ist der Rosé das versöhnliche, goldene Mittelmaß. Der Rosé ist der perfekte Sommerwein.

### **Die Trauben**

Der Portugieser gilt als unkomplizierter, süffiger und frischer Schoppenwein. Da ohne allzu viel Tannin, ist er schon sehr früh im Jahr trinkbar. Besonders geeignet auch als leichter Rosé für den warmen Sommer. Die Traube wurde schon im 18ten Jahrhundert in Deutschland eingeführt und war eine der ersten Rotweinsorten welche in der Pfalz im größeren Stil angebaut worden ist. Auf den Pfälzer Weinfesten hat der Portugieser Weißherbst in den 90ern seinen Höhepunkt als Weißherbstschorle genossen. Er schmeckt heute immer noch.

