



Willenbrock
WEIN, WIE ICH IHN WILL

Produktpass

Bone Dry Rosé QbA

Reichsrat von Buhl

Expertise:

Lachsrosa, in der Nase wunderbarer Duft von Cassis, Waldbeeren, Preiselbeeren, am Gaumen mit frischer Traubenfrucht & knackiger Mineralität.

Geschichte:

So ein geiler Stoff!

Mit dem **BONE DRY** Rosé ist Simone Frigerio vom **Weingut Reichsrat von Buhl** ein Meisterstück gelungen. Kein Wunder, denn dieser einzigartige Spätburgunder Rosé wird behandelt, als wäre es der wichtigste Wein des Hauses. Es ist kein Nebenprodukt der Rotweinproduktion. Er ist ganz eigenständig und mit viel Liebe kreiert worden.

Der Wein lagert 8-14 Stunden auf der Maische, bis er sorgsam gepresst wird. Anschließend lagert er teils im gebrauchten Barrique, teils im Stahltank.

BONE DRY! Das ist bemerkenswert. Wie bekommt man soooo viel großartigen Geschmack in einen knochentrockenen Wein? Saftig fruchtig in der Nase. Primär stechen frische knackige rote Waldbeeren hervor. Auf der Zunge ist es, als beißt man in einen Strang saftig reifer Johannisbeeren. Sensationell! – bei nur 2,6g Restzucker. Mehr davon!

Artikelnummer:	190133
Rebsorten:	Spätburgunder/Pinot Noir,
Jahrgang:	2022
Qualität:	QbA
Geschmack:	trocken
Region:	Pfalz
Alkohol:	12,0 %
Restzucker:	2.6 g/L
Säuregehalt:	7.4 g/L
Ausbau:	Stahltank und gebrauchtes Barrique
Reifezeit:	5 Monate
Trinktemperatur:	7-8 Grad



Speisenkombination

als Sommerwein für die Grillparty, Lachs- und Fischgerichte