Weingut Schloss Ortenberg
GEWACHSEN AUF GRANIT. SEIT 1407

Granit Rosé trocken 2025

Weinexpertise

Charakter: Ein präziser, granitgeprägter Wein mit klarer Frucht, feiner Würze und spürbarer Herkunft.

Herkunft & Terroir: Die Trauben wachsen auf den charakteristischen Granitverwitterungsböden der Ortenau. Der karge Untergrund und die Kühle des angrenzenden Schwarzwaldes fördern Frische, Präzision und eine feine mineralische Würze.

Ausbau: Temperaturkontrollierte Vergärung über rund 10 Tage bei 16–18 °C mit Reinzuchthefe. Vier Wochen Vollhefelager und 8–12 Wochen Feinhefelager; Filtration vor der Füllung.

Sensorik: In der Nase zeigen sich Himbeere, rote Johannisbeere, Erdbeere und ein Hauch Zitrus. Am Gaumen präsentiert sich der Wein trocken, saftig und erfrischend mit lebendigem Trinkfluss und klarer roter Frucht. Eine feine mineralische Würze unterstreicht die Herkunft vom Granit.

Foodpairing: Passt besonders zu Antipasti, gegrilltem Geflügel, sommerlichen Salaten und Flammkuchen. Besondere Empfehlung: Gegrillte Hähnchenspieße mit Paprika und mediterranem Couscous.

Servierempfehlung: 7 °C | sofort bis 24 Monate nach der Füllung

Technische Daten:

Alkohol	12,0 % vol.
Säure	nicht hinterlegt g/l
Restzucker	6 g/l
Extrakt	nicht hinterlegt g/l
Flasche	0,75 l
Rebsorte/Cuvée	Spätburgunder
Qualitätsstufe	Granit
Geschmack	trocken

Zutaten & Allergene: Zutaten: noch aus dem jeweiligen e-Label übernehmen. Allergene: noch aus Etikett/e-Label übernehmen.