



Weingut Schloss Ortenberg

GEWACHSEN AUF GRANIT. SEIT 1407

Gutswein Rosé feinfruchtig 2025

Weinexpertise

Charakter:	Ein unkomplizierter, animierender Wein mit klarer Frucht und hohem Trinkfluss.	
Herkunft & Terroir:	Die Trauben stammen aus Weinbergen in der Ortenau rund um Schloss Ortenberg. Das Zusammenspiel aus Granitverwitterungsböden und Schwarzwaldnähe bewahrt Frische und eine klare Fruchtausprägung.	
Ausbau:	Temperaturkontrollierte Vergärung über 7-10 Tage bei 16-18 °C mit Reinzuchtheefe. Anschließend 3-4 Wochen Vollhefelager und 6-8 Wochen Feinhefelager; schonende Filtration vor der Füllung.	
Sensorik:	In der Nase zeigen sich Erdbeere, Himbeere und rote Johannisbeere. Am Gaumen präsentiert sich der Wein fruchtig und weich; eine feine Restsüße sorgt für einen runden, unkomplizierten Gesamteindruck.	
Foodpairing:	Passt besonders zu Antipasti, gegrilltem Geflügel, sommerlichen Salaten und Flammkuchen. Besondere Empfehlung: Gegrillte Hähnchenspieße mit Paprika und mediterranem Couscous.	
Servierempfehlung:	7-9 °C sofort bis 12 Monate nach der Füllung	
Technische Daten:	Alkohol	11,5 % vol.
	Säure	5,6 g/l
	Restzucker	16 g/l
	Extrakt	20,8 g/l
	Flasche	0,75 l
	Rebsorte/Cuvée	Rosé-Cuvée
	Qualitätsstufe	Qualitätswein
	Geschmack	feinfruchtig
Zutaten & Allergene:	Zutaten: noch aus dem jeweiligen e-Label übernehmen. Allergene: Enthält Sulfite.	