WEINGUT

st. georgenhof

BILLIGHEIM-INGENHEIM

2024
Cabernet Sauvignon

Lachsfarben schimmert dieser Rosé aus Cabernet Sauvignon Trauben im Glas. Im Bouquet zeigt er facettenreiche, mediterrane Aromen von grüner Paprika, frischem, schwarzen Pfeffer, getrockneten Kräutern sowie roten Früchten wie Sauerkirsche, Johannisbeere, Erdbeere und Himbeere. Mit seiner feinen, belebenden Säurestruktur und unvergleichbaren, frischen Zitrusaromen am Gaumen präsentiert sich dieser Rosé in einer unglaublichen Frische, Leichtigkeit und Aromentiefe. Im Abgang runden ein feiner Hauch von herber Würzigkeit und leichte Anklänge von Süssholzwurzel das Gesamtbild ab. Ein idealer Sommerwein, der den Roséweinen der Provence in nichts nachsteht und perfekt zu gegrilltem Lachs und Gemüse passt.

KLASSIFIKATION
Ortsweine

ART.-NR.
40

INHALT
750 ml

ALKOHOL
12,8 % vol

SÄURE
7,6 g/l

RESTSÜSSE
4,7 g/l

falstaff

WORLD OF ROSÉ SILBER

SILBERNE KAMMERPREISMÜNZE LANDWIRTSCHAFTSKAMMER RHEINLAND-PFALZ LANDESPRÄMIERUNG

Weingut St. Georgenhof - St. Georgenhof - D-76831 Billigheim-Ingenheim - Geschäftsführer: Christine und Marcel Fischer
Tel +49 (0) 6349 6382 - Fax +49 (0) 6349 962097 - info@st-georgenhof.de - www.st-georgenhof.de