

Die Trauben reifen in traditionellen Weinlagen, auf tiefgründigen Lößlehm-
böden südwestlich von Mainz. Behutsam, nachhaltig und mit Respekt vor der
Natur geschieht die Pflege vom Rebstock bis zur Flasche nach ökologischen
Richtlinien. Ein moderater Ertrag und ausgereifte Trauben sind die Grundlage
für diesen Rosé.



Rosé trocken Merlot & Cabernet Sauvignon

Die roten Trauben des Merlot & Cabernet Sauvignon wurden nach der Ernte
sanft gekeltert. Dadurch erhält der Wein seine typische schöne Roséfarbe.

Die beiden Rebsorten vereinen ihre Vorzüge zu einer erlesenen Cuvée. Die
Frucht und Fülle der Rebsorten ist hier sommerlich verpackt.

Das große Aromenspektrum hat viel zu bieten und entfaltet sich wunderschön
am Gaumen. Die Merlot-Trauben verleihen dem Wein beerige Aromen. Der
Cabernet Sauvignon bringt eine würzige Note mit, die an Cassis erinnert.

Analysedaten	Mostgewicht:	97 ° Oechsle
Jahrg. 2018:	Alkohol:	13,0 Vol %
	Restzucker:	6,5 g/l
	Säure:	5,5 g/l

Auszeichnungen:

2018er	Landes- und DLG-Bundesweinprämierung: 2. Platz bei Rosé Cup	Gold
2017er	Landes- und DLG-Bundesweinprämierung: ECO Winner 2018 awc vienna international:	Gold
2016er	Landes- und DLG-Bundesweinprämierung:	Gold
2015er	DLG-Bundesweinprämierung:	Gold
2014er	Landes- und DLG-Bundesweinprämierung:	Silber
2013er	Landes- und DLG-Bundesweinprämierung:	Gold



Unsere Philosophie:

„Sorgsam zur Natur

Geprägt von der Herkunft

Mit der Handschrift des Winzers

Für Leidenschaft am Genuss“

