



Schloss Frankenberg

2022 SCHLOSS FRANKENBERG ROSÉ - VALENTINA LÖW -

SCHLOSSABFÜLLUNG, VEGAN

REBSORTE: Spätburgunder, Acolon
LAGE: ausgewählte Lagen rund
um Schloss Frankenberg
BODEN: Mergel, Keuper
JAHRGANG: 2022
VINIFIKATION: Selektive Handlese,
Ganztraubenpressung,
teilweise Spontangärung,
langes Hefelager
ANALYSE: Alkohol 12,5 % Vol.
Säure 6,5 g/l
Restsüße 11,0 g/l

BESCHREIBUNG

Keuperböden in Bestlagen, den Blick zur Sonne, die Natur meint es gut mit Schloss Frankenberg. Eine jahrhundertealte Weinbautradition spricht für sich. Maximilian Czeppel hält sie lebendig. Nachhaltig im Weinberg, behutsam im Keller, verwandelt er Traube für Traube in pures Trinkvergnügen.

Spätburgunder und Acolon sind ein Superteam. Beide lieben dieselben Lagen und überlassen sich gern den talentierten Händen ihres Reb- und Kellermeisters. Behutsam im Ganzen gepresst, kellerkühl vergoren und lange auf der Hefe gereift entfalten sie üppige Aromen von süß gereiften Kirschen, Walderdbeeren, Wildpreiselbeeren, Hagebutte ... Herrlich duftig und vielschichtig mit elegantem Säure-Süße-Spiel.

SPEISENEMPFEHLUNG

Ein Rosé zum gemeinsam Genießen, im Sommer auf der Terrasse, im Herbst & Winter zu saisonalen Salaten - und immer zu Ziegenfrischkäse.

SERVIERTEMPERATUR
10-12 °C

AUF SIE, IHR KELLERMEISTER MAXIMILIAN CZEPPEL

AUS MOMENTEN WIRD GESCHICHTE. [SCHLOSS-FRANKENBERG.DE](https://www.schloss-frankenberg.de)

