

WEINGUT AXEL BAUER



AXEL BAUER®

Maison Rosé 2020 Meisterstück

Unser Maison Rosé verbindet Esprit mit Tiefe und eleganter Vielschichtigkeit. Weit ab von banaler Beliebigkeit.



Jahrgang:	2020
Qualitätsstufe:	Badischer Landwein
Rebsorten:	Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon
Boden:	Granit
Geschmack:	Trocken
Ausbau:	5 Monate im gebrauchten Holzfass, für 3 weitere Monate im Stahltank
Farbe:	Lachs-Apricot

Duft: Animierendes Fruchtbouquet, helle Früchte, Himbeere, Erdbeere, rote Johannisbeere, Weinbergspfirsich, florale Anklänge.

Mund: Rhabarber, vitale und animierende Säure.
Erinnert an einen sonnigen Tag in der Provence.

Trinkreif: 2022 **Trinktemperatur:** 12°C

Speisen: Roséweine eignen sich immer gut als Aperitif oder solo im Sommer auf der Terrasse, jedoch durch den Ausbau im Holz ist der Maison Rosé noch besser als Begleiter zu vielen Speisen wie mediterranen Salaten mit ganzem Fisch vom Grill wie zum Beispiel Dorade, Sardinen oder Seeteufel oder einfach zu gegrilltem Gemüse mit Ziegen- oder Schafskäse.

Alkohol: 11,5 % vol **Restzucker:** 1,9 g/l

Säure: 7,4 g/l

Glasempfehlung: Burgunderglas **Karaffieren:** Nein