

Der Mü Rosé QbA feinherb Schneider Müller



ANBAUGEBIET Deutschland/Rheinessen

PRODUZENT Schneider Müller, Nierstein

Das Weingut Schneider Müller ist der Zusammenschluss der Weingüter Georg Albrecht Schneider und Müller Schwabsburg. Die beiden Macher Ursula Müller, geb. Schneider und Steffen Müller haben dabei die Weingüter ihrer Familien vereint. Das Familienweingut sieht sich in der Verantwortung Böden, Natur, Umwelt und die wirtschaftlichen Aspekte für zukünftige Generationen im Blick zu haben. Es werden 25 ha im Roten Hang, im Kalkstein und Lössboden mit einer Jahresproduktion von 125.000 Flaschen bewirtschaftet. Schneider Müller arbeiten so nachhaltig wie möglich, sind aber aktuell bewusst nicht bio zertifiziert. Alle Weine werden vegan hergestellt.

REBSORTE Dornfelder, St. Laurent, Merlot, Spätburgunder

QUALITÄT Qualitätswein

BODENART Kalkstein, Löss

VINIFIZIERUNG Ausbau Edelstahl, Reinzuchtheften

Farbe: Helles Rosé

Duft: Animierend, belebend, feine fruchtige Aromen von hellroten Beeren (Erdbeeren, Johannisbeeren), leicht Cassis.

Geschmack: Belebender Auftakt, leichter Körper, Aromen erinnern an rote Früchte, sehr spritzig, die hohe Säure ist durch den Restzucker gut abgerundet und hinterlässt einen erfrischenden, betonten Nachhall.

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Fein fruchtig, beeriges Bukett, Säure mittel (+).

Das Weingut gibt es seit dem frühen 18. Jahrhundert. Damals war Napoleon am Rhein unterwegs. Um seine Feldzüge zu finanzieren löste er den Besitz alter Adelshöfe auf. Der Vorfahre, Kaspar Schneider, nutzte diese Gelegenheit. Er kaufte Rebflächen und legte den Grundstock für unsere heutige Arbeit.

WEINANALYSE Alkohol 11,0 % vol. R-Zucker 16,4 g/l Säure 6,4 g/l

ALLERGENHINWEIS enthält Sulfite

SERVIERTEMPERATUR 6-8 °C

DEKANTIEREN Nein

LAGERFÄHIGKEIT 2 Jahre +

SPEISEEMPFEHLUNG

Gegrilltes Gemüse, geschmorte Tomaten mit Burrata, gegrillter Halloumi Käse, fruchtig-scharfe, asiatische Speisen (z.B. süß-saures Hähnchen), Saté Spieße mit süß-saurer Soße.

ZERTIFIKATE VEGAN

