

Spätburgunder Weißherbst, Niersteiner Rosenberg, QW

Deutschland | Rheinhessen | 2025 | halbtrocken

Beschreibung

Mit seinem zarten Lachsrosa ist dieser Weißherbst bereits optisch ein Genuss. Sein harmonisches Aromenspiel wird von saftiger Himbeere und reifer Johannisbeere geprägt und durch eine feine Litschi-Note elegant ergänzt. Die exotische Nuance verleiht dem fruchtigen Bukett zusätzliche Tiefe und rundet es harmonisch ab.

Am Gaumen zeigt sich der Wein weich und ausgewogen. Eine sanfte Säure und feine Würze begleiten die ausgeprägte Fruchtigkeit, während die dezente Restsüße für einen angenehm gefälligen und trinkfreudigen Charakter sorgt. Ein vielseitiger Weißherbst, der zu leichten Speisen ebenso gut passt wie in geselliger Runde oder zum entspannten Genießen.

Wussten Sie schon?

Der Begriff Weißherbst ist im deutschen Weinrecht streng geschützt. Ein Wein darf sich nur so nennen, wenn er reinsortig aus einer roten Rebsorte gekeltert wurde – bei unserem Wein hier also ausschließlich aus Spätburgunder – und mindestens die Qualitätsstufe Qualitätswein erreicht. Seine zarte Lachsfarbe entsteht dadurch, dass die Trauben nach der Lese nur sehr kurz auf der Schale bleiben. So erhält der Wein einen feinen Roséton, ohne die kräftige Extraktion eines Rotweins. Damit steht „Weißherbst“ nicht nur für eine traditionelle deutsche Spezialität, sondern auch für ein Qualitätssiegel, das Herkunft und Reinheit garantiert.

Passt zu:

Ein charmanter Begleiter zu feinen Vorspeisen, knackigen Sommersalaten und mild gewürzten Fischgerichten. Seine harmonische Art unterstreicht leichte, frische Aromen besonders schön und macht ihn zum idealen Wein für unbeschwerte Genussmomente.

TECHNISCHE DATEN

JAHRGANG:	2025	LAND:	Deutschland
REBSORTE:	Spätburgunder Weißherbst	ANBAUGEBIET:	Rheinhessen
KATEGORIE:	Roséwein	GESCHMACK:	halbtrocken
TRINKREIFE:	jung genießen	ALLERGENE:	enthält Sulfite
INHALT:	0,75 L	RESTZUCKER:	11,9 g/l
SÄURE:	5,3 g/l	ALKOHOL:	11,5% vol
TRINKTEMPERATUR:	gekühlt		



