

MÄURER



FREIDENKER*IN TROCKEN 2023



This is not a Rosée!

Kein Kuschelwein, sondern ein ernstzunehmender knochentrockener Typ, aromatisch aufgrund seines Gewürztraminer-Anteils, säuremild und rund, saftig und frisch abgehend, nicht sattmachend und an die südfranzösischen Rosées erinnernd. Der 2023er ist straffer als der 2022er, weniger Traminer-geprägt, schön trocken und trotzdem saftig und mild im Abgang.

Qualitätsstufe Rosé und Rotling

Lese Einen Rotling zu keltern, ist spannend!
Verschiedene Trauben aus roten und weißen Sorten dürfen hier zusammenkommen, aber aus weinrechtlichen Gründen müssen die Partner miteinander geerntet und gekeltert werden. Hier ist Intuition angesagt, denn anders bei einem Cuvée wird der Rotling quasi im Weinberg kreiert.
Zusammen geerntet, gekeltert und vergoren - eine Mariage von Anbeginn aus Gewürztraminer, Merlot und Spätburgunder

Analyse Alkohol 13,3 %vol | Säure 5,4 g/l | Zucker 0,8 g/l

Kulinarische Empfehlung Überraschendes Geschmackserlebnis mit viel Aroma, wunderbar trocken und deshalb ein toller Essensbegleiter zu mediterraner kräuterbetonter Küche, zu kräftigen Geflügelgerichten wie z.B. zur Entenbrust mit Kartoffel-Steckrübenpurée

WEINGUT GERHARD MÄURER

Friedhofstraße 15 | 67273 Dackenheim | Telefon +49 06353 6677 | info@maeurer-weine.de | maeurer-weine.de

