

ÖKONOMIERAT
Ziegler

Weinexpertise

2025 "SommerZeit" Rosé



Unser neuer Rosé, genannt „Sommerzeit“, besteht zur Hauptsache aus den Rebsorten Dornfelder und Cabernet Sauvignon, welcher ihm auch einen Hauch von schwarzer Johannisbeere verleiht. Roséweine kann man sehr gut als Aperitif reichen oder zur Vorspeise servieren, beispielsweise mit Tapas oder Antipasti. Sie empfehlen sich außerdem zu diversen Fisch- und Grillgerichten. Typisch für ihre Natur ist der geringe Gerbstoffgehalt, weshalb diese Weine auch gerne zu fernöstlichen Speisen, wie Currys oder thailändischen Gerichten, getrunken werden. Des Weiteren harmonisieren milde, halbfeste Schnittkäse wie Edamer oder junger Gouda. Ebenso sind Roséweine hervorragende Partner für einen frisch-fruchtigen Cocktail.

Artikel:	19
Gebinde:	0.75 Ltr.
Jahrgang:	2025
Ort/Lage:	Pfalz
Rebsorte:	Rosé
Qualitätsstufe:	Deutscher Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	feinherb
Alkohol:	12,00 % Vol.
Restzucker:	10,30 g/l
Säure:	5,90 g/l
Allergene:	enthält Sulfite

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.

Weingut Ökonomierat Ziegler, Weinstraße Nord 41, 67487 Maikammer
Tel. 06321-5001 - Fax 06321-5217 - www.oekonomierat-ziegler.de