

Bagueri ROSÉ

Das Spiel zwischen Pinot Noir und Chardonnay ermöglicht eine breite Interpretation und eine zeitlose Eleganz.

Aussehen, Aroma und Geschmack

Farbe: antik-rosa bereichert durch warme Goldtöne. Sanfte und langsame Bläschen sind fast unermüdlich.

Aroma: Die perfekte Mischung zeigt ein zartes Aroma, die zu sanfter Blüte von roten Früchten und Zitrusfrüchten überfließt.

Geschmack: Satintextur, im Abgang klarer Geschmack von Himbeeren. Anhaltende Frische.

Der Sommelier empfiehlt

Zum Essen: ausgezeichnet als Aperitif, ein wunderbarer Begleiter zu Sushi und Gerichten mit Lachs. Passt gut zu Desserts aus Waldfrüchten.

Serviertemperatur: 6-8°C

Alterungspotential: im dunklen Raum bis zu 2 Jahre

Herstellungsmethode

Herkunft

Anbaugebiet: Brda

Wein Orte, Lagen: Kozana, Vedrijan, Cerovo, Vipolže

Lage: Osten, Nordosten

Weinbergfläche: 3 ha

Weinberggestaltung: terrassenartig

Meereshöhe: 80 - 200 m

Anzugsart: einfacher Guyot

Anpflanzungsdichte: 4,000 - 5,000 Rebstöcke/ha

Alter der Weinberge: 10 - 25 Jahre

Bodentyp: Flysch, Mergel, Sandstein

Klima: submediterrän, Mischung warmer Meereswinde und kaler Alpenwinde

Fermentation:

100% in Stahltanks

Sekundäre Gärung:

in Flaschen

Reifen:

mindestens 36 Monate »sur lie«

Vertretung der Sorten:

60% Pinot noir, 40 % Chardonnay



Auszeichnungen

Wettbewerb
2017 Internationat Rose Championship, Poljska

Jahrgang **Medaille**
Silbermedaile

Parameter

Jahrgang des Weins: NV

Alkohol: 12 % vol

Gesamtsäuregehalt: 7,65 g/l

pH: 2,99

Zuckerreste: 10,5 g/l