

KNIPSER



2015er » Clarette« Rosé

Qualitätswein

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und div. Cabernet-Kreuzungen

Geschmacksrichtung: trocken

Speiseempfehlung: Perfekter Terrassenwein zu leichten Speisen mit Meeresfrüchten.

Trinkreife/Lagerung: 2016 bis 2017

Säure: 7,0 g/l

Restsüße: 4,2 g/l

Alkohol: 12,4 % vol.

Cuvée aus diversen Cabernet –Sorten und Merlot.

Maischetankabzug im Saigné-Verfahren. Kühle Vergärung im Edelstahltank.

Pikanter Sommerwein mit herrlichen Beerenaromen von Erdbeere bis Cassis.

Pressestimmen:

Der GAULT-MILLAU Weinguide lobt den Wein seit Jahren als einen der besten Roséweine in Deutschland und schwärmt in der 2013er Ausgabe: "Fast schon ein Aufputzmittel".

DER FEINSCHMECKER (Winzer & Weine 2015) meint: "Ein herrlich frischer, fruchtig-süffiger und dennoch rassiger Wein, der in dieser, meist von banalen Weinchen dominierten Kategorie Maßstäbe setzt und in dieser Qualität in Deutschland kaum ein zweites Mal zu finden ist."

Und EICHELMANN stimmt in der 2015er Ausgabe ein: "Köstlich ist der Rosé Clarette, vom Cabernet Sauvignon kommt die intensive Frucht, er ist blitzblank, nicht marmeladig, weder Yoghurt noch Himbeerbrause, sondern herrlich saftig und süffig."

Vinum 5-2016

"Rosé mit orangefarbenen Reflexen. Noch etwas verhalten, nach Belüftung Holunder, Stachelbeere, am Gaumen prickelndes CO₂, die Aromatik erinnert an Sauvignon Blanc, Noten von Salzzitrone im Finale. Erfrischend!,"