

EINS-ZWEI-DRY Pinot Noir Rosé QbA

Weingut Leitz, Rheingau



Kategorie:	Roséwein
Rebsorte:	Spätburgunder
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, frisch, feiner Schmelz
Alkohol:	12,0 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu mild geräuchertem Schinken, Lachs, gegrilltem Geflügel oder zu sommerlichen Salaten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter; 0,25 Liter
Artikel-Nr.:	10 49 24; 10 49 37

Charakteristik

In der Nase sehr ansprechende Noten von hellen Beeren sowie ein Hauch weißer Schokolade; im Mund sehr rund und frisch mit einem stimmigen Fruchtbouquet.

Klima/Terroir

Der Großteil der Trauben für den EINS-ZWEI-DRY ROSÉ stammt aus dem mittleren Rheingau, maßgeblich aus den Weinbergen in Geisenheim, Oestrich-Winkel, Hattenheim und Erbach. Die hier vorherrschenden Böden setzen sich im Wesentlichen aus tiefgründigen Löss-Lehmböden zusammen.

Ausbau

Die Trauben werden gegen Mitte/Ende September gelesen und direkt behutsam abgepresst. Man verzichtet bewusst auf eine Maischestandzeit bei den Rosé-Weinen, die direkte Pressung bringt genügend Inhaltsstoffe, um einen sehr ansprechenden, frischen Wein zu schaffen. Es handelt sich bei dem EINS-ZWEI-DRY ROSÉ um einen 100%igen Spätburgunder, der über 2 Monate im Edelstahl trocken vergoren wurde.

Das Weingut

Die Geschichte des Weinbaus der Familie Leitz aus Rüdesheim geht zurück bis in das Jahr 1744. Der heutige Eigentümer Johannes Leitz wurde 1964 geboren. Er übernahm 1985 den Betrieb mit 3 ha Weinbergen in Eigenregie. Seitdem hat er ihn zu einem national und international erfolgreichen Weingut geführt. Das stetige Wachstum der letzten Jahre hat dem Betrieb jedoch keinesfalls geschadet. Die Weine tragen weiterhin eine individuelle Handschrift und spiegeln das Terroir des Rüdesheimer Berges wider.



LEITZ
WEINGUT

