

Rosé QbA Sommer Edition

Weingut Groh, Rheinhessen



| | |
|---------------------|--|
| Kategorie: | Roséwein |
| Rebsorte: | Spätburgunder |
| Geschmack: | trocken |
| Kurzbeschreibung: | frisch, spritzig, saftig |
| Alkohol: | 12,0 vol. % |
| Serviertemperatur: | 8-10 °C |
| Servierempfehlung: | zu leichter Antipasti, Lachs, gegrilltem Geflügel, hellem Fleisch und sommerlichen Salaten |
| Verfügbare Formate: | 0,75; 1,5 Liter |
| Artikel-Nr.: | 10 61 92; 10 61 93 |

Charakteristik

Feine Aromen von roten Beerenfrüchten und Kirschen. Am Gaumen lebendig mit einer frischen, spritzigen Säure.

Klima/Terroir

Die Weinbaugemeinde Bechtheim liegt im südlichen Teil der Region, im sogenannten Wonnegau. Kalkstein und Kalkmergel prägen die Böden und bieten ideale Voraussetzungen für den Anbau von Burgundersorten.

Ausbau

Nach der schonenden Lese wird der Rotweinmaische Most abgezogen. Dieser wird anschließend temperaturgesteuert im Edelstahltank vergoren.

Das Weingut

Noch bis in die 1980er Jahre war die Deichelgasse in Bechtheim unter einem ganz anderen Namen bekannt: „es Grohe Gässje“ (das Groh Gässchen). Dabei assoziierten die Dorfbewohner das Familienweingut allerdings vor allem mit einem: „Kohle“. Denn zu seinen ersten Weingärten kam Urgroßvater Heinrich Groh (geb. 1868) erst durch nicht zahlungskräftige Kunden, die bei ihm ihre Schulden in Form von Land beglichen. Mit der Zeit wuchs und gedieh das Weingut und wurde weit über das Dorf bekannt.

Die junge Winzerin Pauline Dörr arbeitet mit Leidenschaft daran besonders gradlinige und charaktervolle Weine zu kreieren. Selten haben wir so fein geschliffene Burgunder und Chardonnays aus dem Holzfass probiert.

