



ORTSWEIN

Bad Kösen

Pét Nat Rosé | Muschelkalk | Saale-Unstrut



Geschmack

Dieser Pét Nat Rosé leuchtet in strahlendem Korallenrosa und verführt mit einer intensiven Frucht von Kirsche, Rhabarber und roter Johannisbeere. Am Gaumen trocken, mit lebendiger Säure und animierender Perlage. Sein schlanker Körper und die feine Textur verleihen ihm Leichtigkeit und Eleganz, während ein betonter Frischekick im Finale für einen beschwingten Ausklang sorgt.

Jahrgangsbeschreibung

Ausreichende Niederschläge, viele Sonnenstunden und eine lange Vegetations- und Reifeperiode kennzeichnen den Jahrgang 2025. Zur Lesezeit herrschten bis Anfang Oktober Bilderbuchbedingungen, in der nachfolgenden sehr wechselhaften und kühlen Periode waren Geduld und der Fokus auf das optimale Lesefenster notwendig. Insgesamt zeichnet sich der Jahrgang durch schlanke und aromaintensive Weine aus.

Bad Kösen

Die Muschelkalkhänge bei Bad Kösen und das kontinentale Klima fördern eine gleichmäßige Reife. Die Weine zeigen sich fein strukturiert, mit lebendiger Säure und mineralisch-kühler Stilistik.

Trinkempfehlung

Ab jetzt und innerhalb des nächsten Jahres genießen

Glas: Schlankes Weißweinglas

Temperatur: 8 - 10 °C

Dekantieren: nicht notwendig

Weitere Informationen

Volumen	0,75 l
Rebsorte	Portugieser
Jahrgang	2025
Geschmack	trocken
Alkoholgehalt	11,0 % vol
Qualitätsstufe	Deutscher Perlwein
Allergen-Hinweis	Wein enthält Sulfite

Weinberg & Keller

- selektive Handlese
- nach kurzer Standzeit schonende Ganztraubenpressung
- Kontrollierte Vergärung im Edelstahl
- Zugabe von unvergorenem Traubenmost und Flaschenfüllung für die Fortsetzung der Vergärung
- kein Degorgieren, keine Filtration