

# Weinzentrale

EBERLE

## 2022 - Der Rosé Dinter - Braunewell

Art.-Nr: 03074



### Beschreibung:

Die Rosé-Entdeckung Deutschlands. Elegante Roséfarbe im Glas. Anmutige Düfte nach reifer Walderdbeere, weißem Pfirsich, etwas Süßholz und feiner Vanille. Seidige Textur, trocken, cremiger und langer Nachhall.

### Hersteller:

Sehr erfolgreiches Familienweingut mit 26 Hektar Rebfläche und Wurzeln bis in das Jahr 1655. Mehrfach ausgezeichnet u.a. zum Jungwinzer des Jahres 2015/2016, im Gault Millau WeinGuide und beim Vinum Deutscher Rotweinspreis. Der Fokus liegt auf individuellen Weinen mit Charakter.

### Anbau:

Braunewell-Dinter ist eine Cuvée von Frank Dinter sowie Christian & Stefan Braunewell. Entstanden aus höchstem Streben nach Qualität, Naturverbundenheit, unverwechselbarem Charakter und Authentizität.

<b>Rebsorte</b> Pinot Noir, Merlot, St. Laurent	<b>Region</b> Rheinhessen	<b>Alkoholgehalt</b> 13 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 12-14 °C
<b>Weingeschmack</b> Trocken	<b>Qualitätsstufe</b> Qualitätswein	<b>Restsüße</b> 1,8	<b>Ausbau</b> Barrique
<b>Weinstilistiken</b> jung & wild	<b>Bodenart</b> Kalkstein, Kalkmergel und Tonmergel	<b>Trinkfenster</b> 2024-2029+	<b>Flaschengröße</b> 0,75 Liter
<b>Verschlussart</b> Naturkork	<b>Bewirtschaftung</b> Nachhaltiger Weinbau	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> JA

## Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Tannin



## Passt zu

