

2019 SPÄTBURGUNDER ROSÉ trocken - BIO



HIMBEERE – BLÜTEN – ROSA GRAPEFRUIT

Der Filou: Ohne ein Gramm Speck auf den Hüften, baut er eine animierende Spannung auf. Mineralisch, straff, leicht floral-himbeerig verleitet er dennoch zum sich in die Sonne träumen (wenn man nicht schon dort ist.) Grapefruit-Frische gibt noch mehr Leichtigkeit. Ein ernstzunehmender Rosé mit französischer Seele.

Wie gut, dass Sekt und Stillweine unterschiedliche Weinstile benötigen. Denn aus der Pressung für den Rosésekt geht auch ein Teil dieses Weines hervor. Acht bis zwölf Stunden lässt Winzer Mark Barth die Trauben nach dem Quetschen in Kontakt mit dem Most. So gelangen Farbe und beerige Aromen in den Wein. Der Wein ist komplett trocken (2 Gramm Restzucker) und zur Unterstützung seines straffen, frischen Charakters komplett im Edelstahl ausgebaut.



BEGLEITUNG

Mit seiner Frische, Straffheit und klaren Beerenaromatik passt der 2019 Spätburgunder Rosé gut zu klassischen, nicht zu saucenbetonten Pastagerichten, wie Aglio Olio oder Carbonara, aber auch zu eingelegtem Gemüse, Salami oder Schinken.

FAKTEN

Rebsorte:	Spätburgunder Rose	Inhalt:	0,75Ltr.
Prädikat:	VDP.GUTSWEIN	Säure:	5g/l
Weinlage:		Restsüße:	1,70g/l
Bodenart:	Lösslehm	Alkohol:	12,00% Vol.
		Trinktemp.:	8-10°C

WEINGUT

Für den Rheingauer Winzer Mark Barth ist sein Metier eine Kombination aus Präzision und Emotion. Seine Weine sollen glücklich machen und innere Ruhe ausstrahlen. Um das zu erreichen, setzt er auf konsequente Handarbeit und kontrollierte Qualität gepaart mit trainierter Intuition. Dass alle Trauben ökologisch angebaut werden, versteht sich von selbst. Bei all dem schlagen mindestens drei Herzen in Barths Brust: eines für den Rebsorten Riesling und Spätburgunder, eines für seine Lagen Hassel, Wisselbrunnen und Schönhell und deren Persönlichkeit und eines für seinen Sekt. Im Weinberg setzt er auf Ertragsreduktion. Auf seinen 20 Hektar liest er im Schnitt gerade 60 hl/ha. Im Keller ist er Balancekünstler, der Holz und Edelstahl in perfekte Harmonie setzt. So entstehen die typischen Barth-Weine – berührend und ehrlich, so wie sie ausgebaut wurden.