



STEITZ

STEITZ

Vinifiziert aus Trauben überwiegend vulkanisch geprägter Weinberglagen



2023



Rheinhessen | Rheinhessen



Diverse



Vulkangestein, Löss



Edelstahl 100%



10,5 %vol | Alkohol
8,5 g/l | Restzucker
6,8 g/l | Säure



Sulfite



02 | STEITZ-Artikelnummer



4260151040201 | Flasche
4260151040263 | Kiste



Leicht spritzig und hell lachsfarben läuft dieser Rosé in's Glas. In der Nase zeigen sich intensive Aromen von saftigen Erdbeeren, Preiselbeergelee, Wassermelone, weißen Mandeln und Zitronenmelisse. Eine moderate Säure und ein zarter Gerbstoffbiss machen Lust auf den nächsten Schluck. Es ist ein süffiger wie leichtfüßiger Rosé mit saftiger Frucht und Schmelz.



Üppige Salate wie mit Minze und Petersilie gewürzter Couscous. Antipasti wie Grillgemüse, eingelegte Scampi oder Bruschetta. Dieser Rosé ist ein Allrounder zu mittelkräftigen Grillgerichten wie Geflügel oder Lachssteak.



Jetzt bis 2026



8° - 10° Celsius



Klassisches Weißweinglas