

PINK Rosé -B- Pastorenstück QbA trocken Metzger



ANBAUGEBIET Deutschland/Pfalz

PRODUZENT Uli Metzger, Grünstadt

Als Uli Metzger den Familienbetrieb übernahm, beschloss er, aus hervorragenden Produkten Markenweine zu machen. Ein wichtiger Schritt war zeitgemäße Vermarktung, vom außergewöhnlichen Design bis hin zur Aufteilung des Sortiments in drei Qualitätsstufen. Anhand des »Etikettiers« auf der Flasche lässt sich die Klassifizierung sofort erkennen: A/Filet, B/Pastorenstück, C/Flanke

19 ha Weingarten gehören den Metzgers derzeit, darunter bekannte Lagen wie Sonnenberg, Vogelsang und St. Stephan. Dank starker Partnerschaften beträgt die tatsächliche Anbaufläche rund 100 ha. Geslistet im Gault Millau seit 2012. Für das Weinmagazin Falstaff "zählt das Weingut seit Langem zu den Favoriten der Region. Preis/Leistung top!"

REBSORTE 95% Dornfelder, 5% St. Laurent

QUALITÄT Qualitätswein

BODENART Kalk

VINIFIZIERUNG Ausbau Stahltank

Farbe: Helles Gelb

Duft: Das Bouquet duftet intensiv nach Erdbeere, Himbeere, Johannisbeere und Holunderblüte.

Geschmack: Am Gaumen setzt sich vor allem die Erdbeere frisch und ausgewogen durch. Insgesamt entsteht ein eleganter, süffiger Roséwein für jeden Anlass.

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Aromatisch nach hellen, roten Beeren, ausgewogene Süße, mittlere Säure.

-B- = Pastorenstück

Die Trauben stammen aus sehr guten Lagen und werden in hoher Qualität mit reduzierten Erträgen geerntet.

Das Weingut Metzger aus der Pfalz genießt nationale Bekanntheit. So führt zum Beispiel Starkoch Tim Mälzer Metzger Weine in seinem Hamburger Restaurant Bullerei.

WEINANALYSE Alkohol 11,5 % vol. R-Zucker 17,2 g/l Säure 6,7 g/l

ALLERGENHINWEIS enthält Sulfite

SERVIERTEMPERATUR 6-7 °C

DEKANTIEREN

LAGERFÄHIGKEIT 2 Jahre +

SPEISEEMPFEHLUNG

Zum Barbecue, Spareribs, pur auf der Terrasse.

ZERTIFIZIERUNG/
AUSZEICHNUNG

