



CCC Rosé trocken

Jahrgang:	2017
Boden:	Keuperboden
Mostgewicht:	90°Oechsle
Sorten:	53% Cabernet Cubin, 28% Cabernet Cortis, 19% Cabernet Jura
Traubenverarbeitung:	10 Stunden Ganztraubenpressung
Ausbau:	gekühlte Gärung, Edelstahlausbau
Flaschengröße:	0,75 l
Analytische Daten	
Restzucker:	8,6 g/l
Säure:	6,0 g/l
Alkohol:	12 % vol.
Weinbeschreibung:	Kraftvolle Rosé Cuvée aus Cabernet Cubin, Cabernet Cortis & Cabernet Jura. Bestechende Beerenfrucht, frisch, lebhaft, zupackend.