



CCC Rosé trocken

Jahrgang:	2022
Boden:	Keuperboden
Mostgewicht:	95°Oechsle
Sorten:	58 % Cabernet Cortis, 32 % Cabernet Cubin, 10 % Cabernet Jura
Flaschengröße:	0,75 l
Restzucker:	8,0 g/l
Säure:	6,7 g/l
Alkohol:	12,5 % vol.
Traubenverarbeitung:	6 Stunden Ganztraubenpressung
Ausbau:	Gekühlte Gärung, im Edelstahltank ausgebaut
Weinbeschreibung:	Kraftvolle Rosé Cuvée aus Cabernet Cortis, Cabernet Cubin & Cabernet Jura. Durch lange und schonende Pressung verbindet sich die Kraft des Cabernet schön mit der frischen Fruchtsäure der früh gelesenen Trauben. Bestechende Beerenfrucht, frisch, lebhaft, zupackend.

