

## Zeit für Rosé-Wein



### [2017 Saigner Rosé-Cuvée trocken](#)

Markus Schneider, Pfalz

Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa, Merlot, Cabernet Franc

**14.00**

statt 15.50

Nach dem Einlagern der Trauben im Gärfermenter wird über große Siebe ein Teil des freigesetzten Fruchtsaftes entzogen. Damit wird eine völlig natürliche Konzentration des zurückbleibenden Lesegutes erzeugt und auf das Pressen der Beeren kann gänzlich verzichtet werden.

### [2017 Bone-Dry Spätburgunder knochentrocken](#)

Reichsrat von Buhl, Pfalz

Spätburgunder (Pinot Noir)

**14.50**

statt 16.00

Bei Reichsrat von Buhl ist auch Rosé richtig trocken, wenn trocken drauf steht. So wie dieser 2017er Spätburgunder Rosé mit 1,2g Restzucker

### [2017 Clarette Rosé-Cuvée trocken](#)

Knipser, Pfalz

Diverse Cabernet-Sorten und Merlot

**16.00**

statt 17.50

Maische-Tankabzug im Saigné-Verfahren. Kühle Vergärung im Edelstahl-Tank. Pikanter Rosé mit herrlichen Beerenaromen von Erdbeere bis Cassis.

### [2017 Blanc de Noir Spätburgunder Rosé trocken](#)

J.J. Adeneuer, Ahr

Spätburgunder (Pinot Noir)

**16.00**

statt 17.50

Weisser aus roten Trauben, saftig und süffig  
Leicht goldfarben für alle, denen Rosé zu rosa ist  
Der Knaller zu Spargel und Rhabarber (!)