

PINOT NOIR ROSÉ



St. Antony



Deutschland
Rheinhessen



100% Spätburgunder

ST. ANTONY



ARTIKELBESCHREIBUNG

Dieses saftig frische Rosé aus Pinot Noir Trauben zeigt sich aromatisch-würzig mit Kernobstnoten, Nuancen von Blüten, Muskat, Vanille und Aprikose. Am Gaumen präsentiert er eine lebendige Säure und eine elegante Struktur. Charaktervoll, verspielt und harmonisch zugleich, hinterlässt er ein tolles Mundgefühl bis in den langen, leicht spritzigen Nachhall.



Serviertemperatur

8.0 °C bis 12.0 °C

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rosé
Reifung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Schraubverschluss
Biokontrollstellennummer	DE-ÖKO-039
EAN Flasche / EAN Karton	4040543100122 4040543600127

ANALYSE

Alkoholgehalt	11.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	St. Antony Weingut GmbH & Co. KG 55283 Nierstein

ST. ANTONY

PRODUZENTEN-INFO

Gegründet 1920 in Nierstein, ist das Weingut St. Antony heute mit 60 Hektar Besitz eines der größten VDP. Weingüter. 55 Hektar der Weinberge liegen in Nierstein, davon allein 43 im weltberühmten Roten Hang, dieser rot leuchtenden, 5 km langen und 800 m breiten Abbruchkante aus 280 Mio. Jahre-alten roten Gesteinsschichten.

Rotliegendes ist, ähnlich wie Schiefer, ein sehr guter Wärmespeicher und bringt Weine mit viel Tiefe, Finesse und moderater Säure hervor, was die Weine so einzigartig macht. Riesling, Chardonnay, Weißburgunder, Pinot Noir und Blaufränkisch werden hier angebaut.

Seit 2018 besteht das Weingutsteam u.a. aus Dirk Würtz als geschäftsführender Gesellschafter, Kenneth Barnes als Vertriebsleiter und Sebastian Strub als Produktionsleiter.

Im Bewusstsein um die Verantwortung ihres einzigartigen Lagenportfolios, 50% der Weinberge sind Einzellagen unter anderem im Pettenthal, Hipping, Ölberg, Orbel und Brudersberg, bewirtschaftet das Weingutsteam die gesamte Rebfläche, inkl. die enorm arbeitsintensiven und aufwendigen Steillagen, zertifiziert ökologisch und sogar Demeter zertifiziert.