



2023

LEISSIUM

ROSÈ

TROCKEN



Himbeere- und schwarze Kirschfrucht umschmeichelt von einer nussigen Note, fruchtiges Säurespiel mit würzig gehaltvollem Abgang. Richtig knackiger Roséwein im internationalen Stil. Ein Essensbegleiter wo viele Weißweine schlapp machen ...
Ideal zu Pizza, Tatar, Risotto, deftigen Geflügelgerichten (Ente, Gans usw.) und Fisch.

KLASSIFIKATION	Gutsweine trocken
REBSORTEN	Lemberger, Spätburgunder, Merlot und Cabernet
AUSBAU	Aus den Rotwein-Gärbehältern werden nach 6-8 Stunden ca. 15 % vom frei ablaufenden Saft abgezogen und zu diesem Roséwein weiterverarbeitet. Feinhefelager bis Ende März.
ALKOHOL	12,5 % vol
RESTZUCKER	6,5 g/l
SÄURE	5,8 g/l
TRINKTEMPERATUR	6-8°C

Weingut Leiss

Lennacher Straße 7 · D-74189 Gellmersbach · Tel. 07134 - 14389 · Fax 07134 - 20621 · www.weingut-leiss.de · info@weingut-leiss.de