



2024

LEISSIUM

ROSÉ

TROCKEN



Himbeere- und schwarze Kirschfrucht umschmeichelt von einer nussigen Note, fruchtiges Säurespiel mit würzig haltvollem 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

12,0 % vol

RESTZUCKER

6,2 g/l

SÄURE

4,4 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