

ROSA von P

PINOT NOIR ROSÉ

solveigs
PINOT NOIR | RHEINGAU

der wein

ROSA von P wird nach der klassischen Methode einer 'Saignée' hergestellt. Hierbei wird ein Teil des Pinot-Noir-Mostes bereits nach wenigen Stunden ohne Pressung wieder von der Rotwein-Maische abgezogen. Most-Charakteristik: leicht rötliche Färbung, vollendete Burgunderaromatik und - anders als bei üblichen Rosé-Weinen - eine Spur von Tanninen. Ein Rosé, der nicht als zufälliges Nebenprodukt, sondern ganz gezielt als eigene Persönlichkeit entsteht.

der name

ROSA von P ... der ROSA (Wein) von Pinot-Trauben - oder auch ROSA von Phyllit ... ganz wie Sie möchten.

der weinberg

Alle Weinberge werden nach einem eigenen kompromisslosen Naturkonzept bewirtschaftet. Nach mehrjähriger Umstellungsphase ist **solveigs** seit 2013 als ökologischer Weinerzeuger zertifiziert.

ROSA von P ist ein Wein aus allen gutseigenen Phyllit-Schiefer-Lagen.

die traube

Pinot Noir, 100%.

die technischen daten

Flasche: Burgunder | antik

Flascheninhalt: 750 ml

Verschluss: Naturkork | Zinnkapsel

Verpackungseinheit (750 ml): 6 Flaschen

der ertrag

ROSA von P entsteht in direkter Abhängigkeit vom Ertrag des Jahrganges, ca. 30 hl/ha.

die weinbereitung

Die Weinbereitung unterliegt dem Prinzip der Minimalvinifizierung unter Einsatz von Biologie und Physik und ohne Zusatz von Schönungsmitteln, Enzymen, Hefen etc.. Die einzige - da unverzichtbare - Zugabe ist Sulfit.

Der Schlüssel zu unverfälschtem Geschmack, Harmonie, Stabilität und Reifepotenzial ist das „kontrollierte Nichtstun“. Der Wein reift im Fass auf der ersten Hefe "sur lie" unter regelmäßiger Bâtonnage, d.h. dem Aufrühren der Hefe, um Reifung und Zusammenspiel der Aromen zu optimieren. Eine leichte Filtration vor dem Füllen, analog zur Chardonnay-Vinifikation, reichert die Kolloide im Wein ab, dessen elegante Leichtigkeit trotz Substanz später im Glas besticht.

ROSA von P gärt mit der eigenen Hefe vollständig durch. Der Alkohol entsteht natürlich aus dem Traubenzucker und liegt gewöhnlich bei 13,0%vol. (96° Oechsle).



der geschmack

ROSA von P ist ein Typ!
Kein gewöhnlicher Rosé, sondern ein eigenwilliger, kontrastreicher. Kräftig, aber anregend leicht. Fruchtig, und doch herb. Mit Tiefe, obwohl noch so jung.

Mehr **ROSA** als Rosé!

das reifepotenzial

ca. 5 Jahre