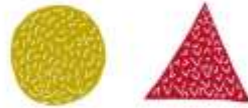


HOFMANN



WILLEMSWILLEMS

Weingut Hofmann

2017 Rossi Rosé trocken

Jahrgang: 2017
Rebsorten: Spätburgunder & Portugieser
Geschmacksr.: trocken
Anbaugebiet: Rheinhessen
Alkohol: 11,5% vol.
Säure: 6,5 g/l
RZ: 5 g/l



Das Terroir:

Wir in Appenheim liegen im nördlichen Rheinhessen ca. 5 km entfernt vom Rhein. Die besten Lagen Appenheims (Eselspfad, Hundertgulden, Daubhaus) entstanden vor ca. 20 Mio. Jahren in der Tertiärzeit. Hier befanden sich die Ausläufer des Urmeeres, welche die Muschelkalkböden entstehen ließen.

Der Wein entstand im Weinberg:

Um eine luftige, offene Laubwand zu erzielen, gehen wir im Mai durch den Weinberg und entfernen alle Doppel-, und Kümmertriebe und erreichen somit 6-7 Triebe/Weinstock und eine hohe Laubwand. Durch eine „grüne Lese“ im August und anschließendes Selektionieren der gesunden, vollreifen Trauben während der Lese reduzierten wir den Ertrag auf ca. 7.000 l ha.

Die Trauben wurden nach 2 Stunden Standzeit abgepresst. Die Vorklärung des Mostes erfolgte über eine 48 stündige Sedimentation, anschließend vergärten wir den Most im Edelstahltank bei Temperaturen zw. 16 – 18 ° C für ca. 9 Wochen. Der Wein lagerte dann für 4 Monate auf der Feinhefe, um ihm mehr Struktur und Cremigkeit zu bekommen.

Geschmackbeschreibung:

Sommer, Sonne, Sonnenschirm: Unser „Rossi“ ist ein Wein für die Terrasse und funktioniert solo genauso gut wie als Begleitung für sommerlich-leichte Gerichte. Ein saftiger, hellroter Wein, der nach Himbeere und Erdbeere duftet.

Trinkempfehlung:

Solo gut gekühlt auf der Terrasse, aber auch ein perfekter Begleiter zu Fisch und Sommer-Salaten.