



2025 ROSÉ SPÄTBURGUNDER Eußenheim Ortswein

Qualitätswein | Trocken

ANALYSE

Restzucker	4,7 g/l
Säure	6,4 g/l
Alkohol	12,5 % vol.

Vegan

LAGE

Ortsweine stammen aus den besten Lagen innerhalb eines Ortes. Der Heimatort unseres Weingutes trägt den Lagennamen „Eußenheimer First“. Die Hangneigung liegt zwischen 25% und 45%. Das Ausgangsgestein ist der untere Muschelkalk der zum Teil mit einer kräftigen Lösslehmschicht durchmischt ist. Die Böden sind wasserhaltefähig und mineralstoffreich.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Aromen roter Beerenfrüchte von Erdbeere, Himbeere und Johannisbeere, leichte zarte Kräuternote. Am Gaumen spiegeln sich die Erdbeer- und Himbeeraromen, feine Mineralik und Fruchtigkeit, elegant eingebundene Gerbstoffe. Klar und straff am Gaumen, tiefgründig mit balancierter Säure und langem Finale.

SPEISENEMPFEHLUNG

Ein feiner Speisenbegleiter der Sommerküche, zu feinen Salaten gerne mit Wassermelone und Erdbeere, helles gegrilltes Geflügel, Lachscarpaccio oder zu Terrine von Krustentieren. Solo auf der abendlichen Terrasse ein Muss mit Genuss.

ZUTATEN | NÄHRWERTE | ALLERGENE



Kellereigasse 14 | 97776 Eußenheim
Tel. 09353 9632 | info@weingut-hoefling.de