



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

ROSENKAVALIER

WEINBEZEICHNUNG

Rosenkavalier

REBSORTE

Rosenmuskateller

ANBAUGEBIET

Das mediterrane Klima in Kombination mit Schotterboden schaffen die idealen Bedingungen für die Reifung der Rosenmuskateller Trauben. Die Rebstöcke sind auf Guyot und Pergel gezogen und gedeihen auf einer Meereshöhe von 200 – 300 Metern.

ERNTE & ERTRAG

Im Oktober werden die Rosenmuskateller Trauben von Hand verlesen. Der Ertrag liegt bei 70 Hektolitern Wein je Hektar.

VINIFIKATION

Die Rosenmuskateller Trauben werden in Kisten von 220 kg nach der Ernte an die Kellerei geliefert. Dort werden die Trauben leicht gequetscht und entrappt. Bei der anschließenden temperaturkontrollierten Gärung mit einer konstanten Temperatur von 22°C, erhält dieser Wein seinen einzigartigen Geschmack und sein ausgeprägtes Aroma nach Rosenmuskateller.

WEINBESCHREIBUNG

Der Rosenmuskateller ist hellrot in der Farbe und duftet zart nach Rosen. Im Geschmack ist er vollmundig und würzig, im Gaumen weich und im Nachgeschmack von leicht süßlichen Noten geprägt.

SPEISEEMPFEHLUNG

Unser Rosenkavalier ist ideal für alle Genießer von lieblichen Rotweinen. Als Dessertwein passt er unter anderem hervorragend zu Krapfen und Mohnstrudel.

