SCHOLLER

2025

DER SCHOLLER ROSÉ 0.75L BIOLAND



Unsere Cool Climate Lagen sorgen für die knackige Frische sowie die feinfruchtigen Aromen des Scholler Rosé. Er begrüßt Sie mit einem eleganten Flamencofarbton im Glas und verwöhnt Ihre Nase mit frischen Fruchtaromen von Erdbeeren und Herzkirschen. Am Gaumen wirkt er frisch und lebendig. Der Abgang ist leicht und angenehm mit zarten Nuancen von Grapefruit und Pfeffer. So, wie es bei einem Rosé sein soll.

Genuss

Seine Liebhaber genießen ihn als spannenden Begleiter zu Tisch oder auch "pur" - im Sommer gerne auf Eis. Ein Passender Begleiter zu Nudelgerichten, Pizza, Schalentieren und Fisch. Ein Wein, den man nach dem Essen den ganzen Abend weitertrinken kann.

Boden

Verschiedene Böden rund um Birkweiler

Vinifikation

Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank

BODEN	Zwei verschiedene Böden rund um Birkweiler
VINIFIKATION	Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank
GESCHMACK	trocken
WEINART	Rosé
KLASSIFIKATION	Terroirweine
REBSORTEN	Cabernet Sauvignon, Spätburgunder
INHALT	0,75 Liter
TRINKTEMPERATUR	8 - 10 °C
ANALYSE	A 11,5 %vol RZ 6,5 g/l S 6,5 g/l
ARTIKEL-NR.	539

Bioland

VEGAN

Jetzt bestellen:

WEINGUT SCHOLLER · D-76831 BIRKWEILER · ALTE KIRCHSTRASSE 7 · TELEFON 0 63 45/35 29 · FAX 0 63 45/85 35
INFO@WEINGUT-SCHOLLER.DE · WWW.WEINGUT-SCHOLLER.DE