

VARIETY PINK



Die VaRIetY Weine bilden unser Einstiegssegment und sind trocken ausgebaute Cuvées für jeden Tag. Die Rebsorten stehen hier im Hintergrund, denn es geht vornehmlich um unkomplizierten Spaß im Glas – selbstverständlich mit unserem unverrückbaren Anspruch an unsere Weine wie an uns selbst.

Der Ausbau im Edelstahl verleiht den Weinen ihre Frische und Leichtigkeit.

Mit transparent hellem Kirschrot fließt der VaRIetY pink ins Glas und duftet nach knackigen Kirschen, Granatapfel, Stockrosen und Malve. Die joviale Frucht ist am Gaumen herb unterlegt von konturrierender, feiner Phenolik, markanter Haptik und cremigem Schmelz. Animierend ernsthaft bei gleichzeitig hohem Spaß-Faktor. Ein freudvoller Schluck für unbeschwerte Momente. Unkompliziert und krach trocken.

Jahrgang:	2025
Ausbau:	VaRIetY pink ist ein Rotling, für den bereits während der Lese rote und weiße Trauben von Satain noir und Sauvignac cuvétetiert werden. Wir setzten hier auf Spontangärung, 6 monatiges Hefelager, ein Teil Maischegärung, schonendes Schwefeln und abfüllen ohn
Trinktemperatur:	12 Grad
Alkoholgehalt:	12,0 % Vol
Analyse Z / S:	0,0gr / 6,9gr
Lagerhinweise:	Bitte den Wein an einem kühlen, lichtgeschützten Ort lagern.
Zertifizierung:	DE-Öko-022 / Demeter