

BIO

VEGAN



55012024 | 2024

PINOT & CO ROSÉ



Dreissigacker

Deutschland
Rheinhessen

Spätburgunder

DREISSIGACKER

ARTIKELBESCHREIBUNG

Frische und Eleganz – der Dreissigacker PNT & C. Rosé im Provence-Stil ausgebaut. Um dem Rosé seine zarte Pastellfarbe zu verleihen, wurde beim Pressvorgang bewusst schonend vorgegangen. Dadurch werden die Farbstoffe aus den Beerenschalen nur in geringem Maße extrahiert. Der Wein reifte 100 % im Edelstahl. Anschließend lagerte er für fünf Monate auf der Vollhefe und danach bis zur Flaschenfüllung auf der Feinhefe. Der Ausbau im Edelstahl-Fass untermalt die Charaktereigenschaften der Rebsorte Spätburgunder: Der Dreissigacker PNT & C. Rosé vereint Frische, Würze und Eleganz. Die Lagerung auf der Hefe geben ihm den nötigen Körper und sorgen für Harmonie im Glas.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rosé
Gärung	im Edelstahltank
Reifung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Schraubverschluss
Biokontrollstellennummer	DE-ÖKO-022
EAN Flasche / EAN Karton	4260371720136 4260371720143

ANALYSE

Alkoholgehalt	11.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben ¹ , Saccharose; Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: Schwefeldioxid; Stabilisator: Metaweinsäure; Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: Sulfite
--------------	---

Energiegehalt	289 kJ / 69 kcal
---------------	------------------

Fettgehalt	0.0 g
------------	-------

gesättigte Fettsäuren	0.0 g
-----------------------	-------

Kohlenhydrate	1.4 g
---------------	-------

Zuckergehalt	0.6 g
--------------	-------

Ballaststoffe	0.0 g
---------------	-------

Eiweiß	0.0 g
--------	-------

Salz	0.0 g
------	-------

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
----------------------------	---

Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
--------------------------------	-----------------

Inverkehrbringer	Weingut Dreissigacker 67595 Bechtheim {code=DE, labels={de_DE=Deutschland}}
------------------	---

PRODUZENTEN-INFO

Seit 2001, als Jochen Dreissigacker seinen ersten Wein kelterte, hat er viel erreicht. 2005 übernahm er das Familien-Weingut in Bechtheim und bewirtschaftet es seit 2007 Öko-zertifiziert. Heute hat das 42 ha große Weingut Dreissigacker Weltklasseruf erreicht und steht für ein beeindruckendes Portfolio kraftvoller, feinmineralischer, eleganter Weine.

Die Eigenständigkeit der Weine war für Jochen Dreissigacker von Anfang an das Ziel. Riesling und Leidenschaft waren der Weg. Mit dem Glauben, dass nur gesunde und starke Pflanzen den sich ständig ändernden Wetterbedingungen standhalten können, investiert Dreissigacker den Großteil seiner Arbeit in die Bewirtschaftung der Weinberge in Bechtheim und Westhofen. Das Resultat sind natürliche und unverfälschte Weine mit unverwechselbarem Charakter, die die Besonderheiten ihrer jeweiligen Lage widerspiegeln und so ausgebaut wurden, dass sie ein besonders gutes Reifepotential haben. Das neu errichtete Weingut mitten in den Weinbergen hat Jochen so bauen lassen, dass perfekte Bedingungen herrschen, um die Lagenweine länger im Fass und auf der Flasche reifen zu lassen und damit ihren jeweiligen Charakter noch stärker zur Geltung zu bringen und das auf höchstem Niveau.