

ANSELMANN

SPÄTBURGUNDER ROSÉ (PINK BLOOD)

Artikelnummer:	206-75
Jahrgang:	2017
Lage:	Walsheimer Silberberg
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Inhalt:	0,75 l
Optimale Trinktemperatur:	8-12° C
Boden:	kräftige Sandböden mit leichten Lehnteilen

Analysedaten

vorhandener Alkohol:	12,0% vol.
Restsüße:	6,3 g
Säure:	6,8 g

Trinkempfehlung:

Ein leichter Roséwein, ideal zu hellem Fleisch und Fisch. Perfekt als Sommerwein.

Allgemein:

Es handelt sich um eine sehr alte Sorte, die es möglicherweise seit 2000 Jahren gibt. Als Heimat der Pinotsorten wird das Gebiet zwischen Genfer See (Schweiz) und dem Rhôneal (Frankreich) vermutet. Im Schweizer Wallis wird der Pinot noir als traditionelle Rebsorte betrachtet. Die Abstammung von Pinot noir ist noch ungeklärt und wird in der Wissenschaft unterschiedlich diskutiert. Eine andere Quelle spricht von einer natürlichen Kreuzung von Schwarzriesling mit Traminer. Eine weitere Quelle sagt aus, dass Pinot noir wahrscheinlich in direkter Linie von der Wildrebe abstammt. Nach umfangreichen Genanalysen, die in den 1990er-Jahren durchgeführt wurden, ist dies nicht ausgeschlossen.

Herstellung:

Der Spätburgunder wird als Traube verarbeitet wie ein Weißwein. Dadurch entsteht nur seine leichte rote Farbe. Vorgeklärt und gekühlt vergoren hat der Wein nichts mit seinen roten Verwandten zu tun.