

 **Wilhelmsberg**

Rouge trocken

 , 750 ml

 Germany,

 9912010114

 ,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Acidity content: 5.1 g/l



Food reccomendations

from Christina Hilker

Rote Bete-Suppe mit Schmand und Bauernbrot

(Gemüse & Vegetarisch)

Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln

(Fleisch)

Käse, Schinken und Wurstwaren mit sauer

eingelegtem Gemüse

(Fleisch, Käse)

Tasting review

by Christina Hilker on 15.10.2022

Info zum Wein:

Mit dieser Kreation haben wurde das Thema Rotwein ganz neu interpretiert. Der Rouge ist eine super leichte und säurebetonte Cuvée aus Domina und Riesling, die sich sehr fruchtbetont präsentiert. Dieser Wein stellt ein Pendant zu klassischen Rotweinen dar und sollte, so wie ein Weißwein, gekühlt genossen werden. Als zweiter Naturwein in der Linie Range des Gut Wilhelmsberg ist der Rouge nicht filtriert und wurde nur minimal geschwefelt.

Info zum Ausbau:

Recht spät während der Weinlese 2021 wurden die Domina Trauben für den Rouge geerntet. Die Trauben wurden absolut unbeschädigt in den Fermenter gefüllt, um die intrazelluläre Gärung der Beeren zu provozieren. Zehn Tage lang wurde die Maische nur überschwallt, nie gestoßen. Dann wurden die vergorenen Trauben gepresst und im Barrique aus deutscher Eiche ausgebaut. Erst kurz vor der Füllung wurde der Wein mit einem Hauch Riesling verschnitten und nach minimaler Schwefelgabe von 20mg/l unfiltriert abgefüllt.

Farbe:

Violettrot mit purpurnen Reflexen.

Nase:

Viel Frucht und Saftigkeit offenbart der 2021er Rouge im Duft, Kirschen, Beeren und frische Kräuternoten säumen seinen Weg. Ein äußerst unkomplizierter und charmanter Auftakt. Die Trinkfreude wird unmittelbar geweckt.

Gaumen:

Auf der Zunge überzeugt er genau wie in der Nase mit viel Frucht, erfrischender Struktur und charmanter Fülle. Ein Rotwein, der, am besten gekühlt, zu Vespergerichten perfekt platziert ist, da trinkt man gerne das eine oder andere Glas mehr!