



Weingut Noll - Markgräfler Spätburgunder Rosé dry

Proefnotitie: Roséwijn met aroma's van aardbeien, kersen en cassis. Met een heerlijke smaak en speelse zuurgraad.

Druivensoort(en):	100% Spätburgunder
Herkomstland:	Duitsland
Wijnregio:	Baden
Type sluiting:	Schroefdop
Type wijn:	Stil - rosé - droog
Alcoholpercentage:	12,5%
	Vegan

Wijnstijl: Fris & speels

Smaakprofiel: Deze Spätburgunder Rosé betovert met levendige aroma's van aardbeien, kersen en cassis. In de mond is hij fris en fruitig, met een speelse zuurgraad die zorgt voor een harmonieuze balans en een verkwikkende afdronk. De wijn combineert elegantie met een vleugje volheid, wat hem bijzonder veelzijdig maakt.

Productiemethode: De druiven groeien in het zonnige Markgräflerland, in de uitlopers van het Zwarte Woud, op leemrijke lössgronden. De Spätburgunder Rosé wordt gemaakt in roestvrijstalen tanks, waardoor de frisse en fruitige aroma's behouden blijven.

Wijn & spijs: Ideaal als zomerwijn, bij salades, barbecuegerechten, zoals gegrilde groenten en bij donker vlees. Ook bij gerechten met sojasaus staat deze rosé zijn mannetje.

Ideale drinktemperatuur: 6-8°C

Wijnen met karakter, geworteld in het Markgräflerland.

Het verhaal achter de wijn:

In het zonrijke Markgräflerland, aan de voet van het Zwarte Woud, maakt **Weingut Noll** wijnen met karakter en finesse. Sinds 1987 werkt de familie in inmiddels de tweede generatie met klassieke Bourgognedruiven en de streektypische **Gutedel (Chasselas)**. Dankzij het milde klimaat, koele nachten en zorgvuldige houtrijping ontstaan wijnen met diepte, balans en elegantie. De familie combineert vakmanschap met respect voor natuur en traditie – van handmatige oogst tot de selectie van de houten vaten. Elke wijn weerspiegelt zijn oorsprong en de passie van de makers.

