

Datenblatt

Name:	miranda
Jahrgang:	2011
Sorten:	Blaufränkisch rosé
Herkunft und Boden:	Deutsch Schützen Ried Höller Berg Eisenberg Ried Vollwind mineralischer Lehm und Schiefer
Alter der Rebstöcke:	20 – 25 Jahre
Ernte:	Handlese mit Kleinstkisten am 14. September und 1. Oktober nach mehrfachem ausdünnen der Trauben
Gärung und Ausbau:	50% Saftabzug Ried Höller Berg 50% Direktpressung Temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank bei maximal 17° C
Füllung:	13. März 2012
Flaschenzahl:	700
Alkohol:	12,5 % Vol.
Restzucker	1,0 g/l
Säure:	6,6 g/l
Charakteristik:	Ein Terroir-Rose, würzig, mineralisch, fast schon etwas karg, gute Balance, Thymian. Hochwertig und komplex. Gute Länge, griffig.
Serviertemperatur:	10°C
Trinkreife:	2012 - 2014
Speisenempfehlung:	
Auszeichnungen:	selection -- 2 Sterne wein.pur 03/2012 – 2 Gläser (sehr gut)