

Weinexpertise

Weinnummer	11
Jahrgang	2020
Bezeichnung	Valwiger Herrenberg Spätburgunder Rosé Trocken
Inhalt	0,75l
Alkohol	12,0 vol%
Restzucker	6,3 g/l
Säure	5,0 g/l
Weinart	Roséwein
Rebsorte	Spätburgunder
Qualitätsstufe	Qualitätswein b. A.
Verschlussart	Kunststoffstopfen
Trinktemperatur	10°C - 12°C



Moselstr.44
56814 Ernst

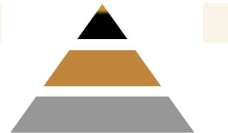
Fon 0 26 71 / 73 45

Fax 0 26 71 / 73 47

www.ferienweingut-zenz.de

info@ferienweingut-zenz.de

Einordnung in unserer Qualitätspyramide	Lagenweine mit Rebsorte
	Rebsortenweine
	Cuvée



Der Jahrgang

Das Jahr 2020 war geprägt von wiederholter Trockenheit (das dritte Jahr in Folge unterdurchschnittliche Niederschlagsmengen). Somit war die Wasserversorgung der Weinberge ein wichtiger Faktor, der in unseren Weinbergen, auf Grund des Alters der Rebstöcke, sehr gut gewährleistet war. Die Ernte begann sehr früh. Bereits Mitte September wurde die Rebsorte Spätburgunder für Rosé und Grauburgunder geerntet. Die Temperaturen waren hochsommerlich. Ende September setzte dann Regen ein und die Temperaturen gingen deutlich zurück. Die Ernte wurde unterbrochen und erst Mitte Oktober mit der Rebsorte Riesling fortgesetzt. Ende Oktober wurden die Rebsorten Gewürztraminer und Kerner geerntet.

Insgesamt waren die Mostgewichte etwas niedriger als im letzten Jahr. Das ergibt etwas leichtere Weine mit moderaten Alkoholwerten und schönem Trinkfluss. Die Trauben waren bis zum letzten Tag der Ernte sehr gesund und die Fruchtsäuren moderat bis niedrig.

Beschreibung

Ziel bei der Herstellung von Roséweinen ist es, die Farbe aus den Beerenschalen nur teilweise zu extrahieren. Deshalb werden die Trauben eingemaischt und der Saft der Beeren „wäscht“ die Farbstoffe aus der Schale und deren Zellen aus. Nach 6 Std. werden Schalen und Most voneinander getrennt.