

## **WEINPROFIL »ROSÉ 2018«**

### **ORIGIN HIDEAWAY VINGÅRD**

Die ersten in Dänemark gepflanzten roten Rebsorten, wurden besonders bei Hideaway Vingård gehegt, gepflegt und studiert. Ein Rebsortenspiegel von Rondo, Bolero, Reberger, Cabernet Cortis und anderen liefert die Trauben für diese fruchtige Rosé-Cuvée. Dieser Rosé repräsentiert den nordischen Weinstil, dessen Leichtigkeit als „Fingerabdruck der Natur“ die lokale Küche harmonisch ergänzt.

### **VINIFIZIERUNG**

Alle Trauben werden sofort nach der Handlese schonend gekeltert. Auf die Mazeration der Trauben auf den Beerenhäuten wird zugunsten des gewünschten leichten Weinstils verzichtet. Auf dieser Basis entstehen vielfältige Fruchtaromen bei gleichzeitig reduziertem Tanningehalt. Das lange Hefelager mit malolaktischer Gärung begünstigt die gute Einbindung der Säure und ihre Vermählung mit den Fruchtaromen. Der natürlicherweise niedrige Alkoholgehalt unterstreicht die Leichtigkeit des Weines.

### **REIFELAGER**

Dieser Rosé reift acht Monate lang auf der Hefe. Hierbei reduzieren die Hefen kontinuierlich die geschmacklich noch wahrnehmbaren Tannine und sind darüber hinaus für den Erhalt der hellen Farbe und die Klarheit des Weines verantwortlich. Dank schonender Verarbeitung und langem Hefelager verbleibt ein wenig natürliche Kohlensäure im Wein – ein durchaus erwünschter Nebeneffekt.

### **GENUSS**

Die fruchtigen, zitrusartigen Aromen des Weines harmonieren mit jeder Art von Fisch- oder Meeresfrüchte-Gerichten, besonders jedoch zu solchen mit mediterranen Kräutern und Gewürzen – gerne auch vom Grill. Aber auch ohne Begleitung kann sich Hideaway-Rosé im Glas behaupten und präsentiert die „Leichtigkeit des Seins“ auf dänische Art.

### **ANALYSE**

Alk. 11,0 %vol · Restzucker 5,8 g/l · Säure 6,7 g/l