



## Granit Rosé trocken 2023

CHF 13.90 | 10 cl = CHF 1.85

Ce rosé est issu du cépage pinot noir. Un vin élégant qui séduit au nez par ses arômes de groseilles et de framboises. En bouche, il se montre léger et dansant avec une structure minérale.

|                               |                           |
|-------------------------------|---------------------------|
| Producteur                    | Weingut Schloss Ortenberg |
| Type d'article                | Vin rosé                  |
| Pays                          | Allemagne                 |
| Région                        | Baden                     |
| Appellation                   | gU                        |
| Millésime                     | 2023                      |
| Format                        | 75 cl                     |
| Alcool                        | 12.0 %                    |
| Température de consommation   | 6° - 8°                   |
| Conservation                  | jusqu'en 2025             |
| Cépages                       | Spätburgunder             |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites     |
| Numéro d'article              | 320906                    |
| Accord mets et vins           | Fruits de mer, Antipasti  |



### Vinification

Le vin est élevé en cuve d'acier.

### Terroir

Marqué par les sols granitiques arides et l'interaction entre la fraîcheur de la Forêt-Noire et la chaleur de la vallée du Rhin.

### Histoire

Le château d'Ortenberg trône majestueusement au-dessus des vignobles sur un terroir façonné au fil de millions d'années. Les sols granitiques confèrent aux vignes une profondeur minérale, tandis que l'influence chaude de la vallée du Rhin leur confère une maturité particulière. Parallèlement, les vents frais de la Forêt-Noire assurent un équilibre idéal.

