



ROTLING FEINHERB

FARBE: roséfarben

AROMA: erinnert an Erdbeere

GESCHMACK: Ein sehr fruchtiger Wein mit angenehmer Restsüße und milder Säure.

SPEISEEMPFEHLUNG:

Ideal zu Vorspeisen, Salaten, Geflügel sowie leichten Fleischgerichten. Auch lecker: Gut gekühlt als erfrischender Sommer-Terrassenwein.

➤ Ein MUSS für alle Weinfans!

DER ROTLING – AN DER MOSEL ZUHAUSE!

Der Rotling ist eine Besonderheit an der Mosel und wird von vielen mit dem bekannteren „Rosé“ verwechselt. Hier gibt es aber einen entscheidenden Unterschied: Der Rosé wird allein aus roten Trauben hergestellt. Die blass rote Farbe erhält er ausschließlich durch das Abpressen von roten Trauben. Der Rotling hingegen wird aus weißen und roten Trauben hergestellt. Die beiden Traubensorten werden zusammen gekeltert und verbinden sich zu einem ganz besonderen Weinerlebnis für Jedermann. Wichtig: Der Rotling ist keine Rebsorte, dennoch einer unserer Lieblingsweine.

