



Weinbau Sempachersee

2023 AOC Luzern
Kirchbühl Rosé
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Dieser erdbeer-rote Rosé entstand durch die Kunst des Saignée-Verfahrens, das ihm eine unbeschwerte Leichtigkeit und ausgeprägte Frucht verleiht. Bei diesem Verfahren bleibt typischerweise ein leicht höherer Zuckergehalt und die Weine fallen etwas alkoholstärker aus. Wahnsinn, mit welcher erfrischenden Leichtigkeit dieser Wein daherkommt. Ein sommerliches Potpourri von saftigen Himbeeren, reifen Erdbeeren und roten Kirschen vermischt sich mit einer fast schon mediterranen Würze. Sichern Sie sich die Erstaussgabe dieses ganz besonderen Zentralschweizer Rosé, den Sie exklusiv bei uns finden. Perfekt für einen lauen Sommerabend am See. (nk)

-  **Typ:** Rosé
-  **Land:** Schweiz
-  **Region:** Luzern
-  **Genussreife:** Jetzt - 2028
-  **Alkoholgehalt:** 13.5% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 10 °C
-  **Traubensorten:** Pinot Noir, Merlot
-  **Vino Vario:** 17