



## Weinexpertise

### 2025 Nerino Rosé trocken, 0,75 l

Weinbergslage: Thüngersheimer Scharlachberg

Rebsorte: Nerino

Optimale Serviertemperatur: 8 – 10 °C

Verschluss: Naturkork

Restzucker: 2,0 g/l

Säure: 6,7 g/l

Alkohol: 12,5 vol.%



## Weinbeschreibung

Lachsfarben mit kupfernen Reflexen präsentiert sich der spontanvergorene Rosé vom Nerino. Im Holzfass gereift, überzeugt er mit einer eleganten Fülle. Neben einer zurückhaltenden Frucht stehen die feinen, würzigen Nuancen und eine harmonische Struktur im Vordergrund.

Im Geschmack entfalten sich neben der Würze auch kräuterige Aromen, begleitet von Noten reifer Waldbeeren, die dem Wein Charakter und Frische verleihen. Diese prägende Würze und die fein eingebundenen Holzaromen sorgen für ein ausgewogenes Mundgefühl, das den Rosé zu einem vielseitigen Begleiter macht.

## Genussempfehlung

Der Nerino Rosé harmoniert hervorragend mit mediterranen Gerichten wie gegrilltem Gemüse, Pasta mit Tomatensugo oder leichten Fischspeisen. Besonders gut passt er zu Antipasti und frischem Salat, da seine dezente Würze und die fruchtigen Noten die Speisen ideal ergänzen. Doch auch als Solist entfaltet er seinen Charme: Bei einem entspannten Abend auf der Terrasse begeistert er durch seine betörende Fülle und die nachhaltige Würze, die Genussmomente garantiert.