

HOLZ- WEISBRODT



Syrah Rosé saignée

Art.-Nr.: 295 1426

| | |
|---------------------|---|
| Kategorie: | Artrium Weine Modern |
| Rebsorten: | Syrah |
| Herkunft: | Deutschland |
| Anbauregion: | Pfalz |
| Jahrgang: | 2025 |
| Geschmacksrichtung: | trocken |
| Qualitätsstufe: | Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A) |
| Flaschengröße: | 0,75 l |
| Alkoholgehalt: | 10,0 % Vol. |
| Säuregehalt: | 6,0 g/l |
| Trinktemperatur: | 8-12 °C |

Beschreibung:

Unser frankophiler Rosé der ARTRIUM-Linie wechselt gerne mal unter den internationalen Rebsorten und ist damit jedes Jahr aufs neue wie eine kleine Premiere. Im Jahrgang 2025 gibt sich der Syrah die Ehre. Er begeistert mit elegantem Charakter, ausgewogenen Noten reifer Erdbeeren und Cassis sowie einem saftig-knackigen Finale mit feiner Säure und würziger Note. Vornehmes Understatement und ein herrliches Trinkvergnügen für mehr als einen Sommer.

Speiseempfehlung:

Gegrillt, Gebraten

Passt gut zu:

Grillabend, Männerabend, Mädelsabend



HOLZ- WEISBRODT

Nährwertangaben je 100ml:

| | |
|--|----------------|
| Energie | 283 kJ/68 kcal |
| Kohlenhydrate | 1,8 g |
| Zucker | 0,9 g |
| Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz. | |

