

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:

Ein eleganter Stoff mit Ursprung in Frankreich. Wunderschön, wertvoll und elegant. Aber auch ein wenig rebellisch, modern, edgy. Unser frankophiler Rosé der ARTRIUM-Linie wechselt gerne mal unter den internationalen Rebsorten. Damit präsentieren wir jedes Jahr aufs neue eine kleine Premiere und absolut limitierten Wein.

Im Jahrgang 2025 gibt sich niemand geringeres als der Syrah, eine der edelsten Rebsorten der Welt, die Ehre. Ausgebaut als Rosé Saignée begeistert er schon optisch in einem tollen, strahlendem Roséton. Sein Charakter wirkt ausgesprochen elegant und ausgewogen mit Noten reifer Erdbeeren, Kirschen und Cassis. Am Gaumen bilden die Aromen, getragen von einer spannenden Säure und würzig anmutenden Nuancen, ein saftig-knackiges Finale. Genießen Sie herrliches Trinkvergnügen bei vornehmem Understatement.

Speiseempfehlung:

Gegrillt, Gebraten



HOLZ- WEISBRODT

Passt gut zu:

Grillabend, Männerabend, Mädelsabend

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.	

