



Weingut Theo Minges, Bachstraße 11, 7685 Flemlingen – [www. Weingut-minges.com](http://www.Weingut-minges.com)

Weinname: 2023 Spätburgunder Rosé QbA trocken

Klassifikation: VDP.Gutswein

Weinberge: Lage: Pfalz

Bodenart: Ton und Lößboden

Biowein: DE-ÖKO-039

Weinberg: Mit viel Handarbeit im Weinberg, geringen Erträgen und unbändiger Passion legen wir bei unseren Weinen den Grundstein für deren besondere Qualität. Ein geringer Anschnitt, eine lockere Laubwand und das Reduzieren des Ertrages sorgen dafür, dass die heranreifenden Trauben deutlich mehr Extrakt beinhalten und durch die gute Traubengesundheit ein langes Reifen am Stock ermöglicht wird, was für die Langlebigkeit und das hohe Aromapotenzial der Weine unabdingbar ist.

Keller: Am Tag der perfekten Reife werden die Trauben vorsichtig vom Rebstock getrennt und ihre weitere Entwicklung im Keller beginnt. Nach einer mehrstündigen Maischestandzeit auf der Traubenbeere zur Intensivierung des Aromas werden die Trauben schonend bei niedrigem Druck gepresst. An die Gärung im Edelstahltank schließt sich eine mehrmonatige Lagerung auf der Vollhefe an, welche das cremige Mundgefühl und die Lagerfähigkeit des Weines unterstützt.  
- Ausbau im Edelstahltank

Bukett: Verspielter, vielschichtiger Wein mit dem Bukett der feine Fruchtfülle und Leichtigkeit auf perfekte Weise in sich vereint. Bereits im Duft finden sich hier reife Erdbeeren, Anklänge von Aprikose, helle, rote Beerenfrucht und reifer Stachelbeere.

Im Geschmack überzeugt dieser Wein ebenfalls durch seine authentische Beerenfrucht Frucht, die prägnante Frische, die der Aromadichte dieses Weines eine gewisse Leichtigkeit verleiht und den Wein mit Nachhaltigkeit auszeichnet.

Essensempfehlung: Apero, italienische Antipasti, Meeresfrüchte, Muscheln, Fisch, Fenchel, junger Brie oder Ziegenkäse, Garnelen mit Zitronengras

Alkohol: 11,5 %Vol

Säure: 8,5 g/l

Restzucker: 7,2 g/l

Das Weingut: im VDP seit 2008 / ökologische Arbeitsweise ab 2010 / Rebfläche in Hektar 25

Weinbau in siebter und achter Generation

Seit 1874 im heutigen Anwesen (ehemaliger Zentkeller der Grafen von der Leyen)

Unser Motto:

Handwerk rockt! Nennt uns verrückt- aber wir lieben noch was wir tun. Wer kann das heute schon sagen? Frei nach dem Motto von Eugène Delacroix (1798-1863), frz. Maler "Wir arbeiten nicht nur, um etwas zu produzieren, sondern auch um der Zeit einen Wert zu geben." sind wir Herzblut-Winzer durch und durch.