

Produktinformation

Grantschen Saignée Rosé 2024 0,75l

Art-Nr.: 203530 / Marke: [Genossenschaft Heilbronn - Grantschen](#)



9,75EUR / Stück

Grundpreis: 13,00EUR / l

inkl. 19% USt. zzgl. 6,20EUR UPS (Deutschland)-Versand

Staffelpreise

Ab 6 Stück	9,26EUR - Sie sparen 0,49EUR, Grundpreis: 12,35EUR / l
Ab 12 Stück	8,94EUR - Sie sparen 0,81EUR, Grundpreis: 11,92EUR / l
Ab 30 Stück	8,77EUR - Sie sparen 0,97EUR, Grundpreis: 11,70EUR / l
Ab 60 Stück	8,58EUR - Sie sparen 1,17EUR, Grundpreis: 11,44EUR / l

Land:	Deutschland
Region:	Württemberg
Rebsorte:	Cuvée
Farbe:	rosé
Geschmack:	gefällig, aromatisch, kräftig
Trockenheitsgrad:	trocken
Jahrgang:	2024
Flaschengröße in Liter:	0.75
Alkohol in %:	12.00
Allergene:	Sulfit
Bio:	Nein
Verschluss:	variirt
Zutaten:	Hersteller-Link

Cabernet Sauvignon und Merlot bilden die Grundlage für diese Cuvée der Extraklasse. Der Wein begeistert mit seinem Schmelz und der filigran-cremigen Textur. Am Gaumen punktet er mit Frucht und Länge, sowie klaren, saftigen Aromen wie Rhabarber, Kirsche und Erdbeere. Eleganz und Genuss pur! Seinen Namen Saignée verdankt dieser Rosé einem

Produktinformation

besonderem Herstellungsverfahren. Beim Saignée-Verfahren werden die Rotweintruben für einige Stunden bis hin zu Tagen eingemaischt. Noch vor der Gärung wird eine bestimmte Menge Saft abgezogen (zwischen 10 und 30 Prozent). Durch die Standzeit wurden bereits Gerb- und Farbstoffe freigesetzt, was dem Most eine rosa Farbe verleiht. Nun kann der Roséwein weitergären. Der Saignée Rosé wurde anschließend in kleinen Barriquefässern, unter handeigenem Aufrühren des Saftes, vergoren. Seinen zarten Schmelz und die feinen Fruchtaromen passen hervorragend zu Spargelgerichten, Flammkuchen oder Lasagne. Übrigens: Der Name Saignée bedeutet Aderlass.