



2019

MAXIME

ROSÉ

DEUTSCHER SEKT B.A. | BRUT
NATURE

Jetzt unseren MAXIME Rosé in der exklusiven 3 Liter Flasche entdecken, ein muss für jede Party! Ein zartes Lachsrosa mit einer lebendig-feinen Mousseux im Glas. In der Nase feine Aromen von Himbeere und Kirsche, mit einem Hauch von Brioche. Im Mund ist der Cuvée saftig und vielschichtig.

DETAILS

Weinanalyse

SÄURE

7,9 g/l

ALKOHOL

11,5 % vol

RESTSÜSSE

1,4 g/l

QUALITÄT

Deutscher Sekt b.A.

GESCHMACK

brut nature

HERKUNFT

Franken

Verpackung

FLASCHENFORM

Sekt 3 Liter

Weitere Informationen

TRINKTEMPERATUR

6-8°C

ALLERGENE HINWEISE

Wein enthält Sulfite

BESTELLNUMMER

1392658263\$19

PRÄMIERUNG



DIE FRÄNKISCHE WEINPRÄMIERUNG.

Die fränkische Weinprämierung wird vom Fränkischen Weinbauverband fortlaufend durchgeführt. Alle fränkischen Winzer, Genossenschaften und Kellereien können sich dem Wettbewerb stellen. Der Zweck der Prämierung ist die Förderung des Leistungswettbewerbs und Sicherung der Qualität des Weines in Franken. Die Beurteilung erfolgt durch eine neutrale Prüfungskommission. Ausgezeichnet werden Weine und Schaumweine, welche die gültigen Kriterien erfüllen und zu der geschützten Ursprungsbezeichnung Franken gehören. Die Auszeichnungen sind Gold, Silber und Bronze.

Hinweis: Wir weisen Sie darauf hin, dass nicht alle Medaillen auf die Flaschen geklebt werden. Wir bitten um Ihr Verständnis.

REBSORTE

Rosé

Der Rosé erfreut sich wachsender Anerkennung, so dass er sich mittlerweile auch im anspruchsvollen Weinausbau etabliert. Ausgewählte hochreife Rotweintrrauben bilden die Basis für spannende Roséweine einer neuen Dimension. Die Besonderheit des Rosé-Weines, auch Weißherbst genannt, liegt in der Herstellung. Es werden zwar Rotweintrrauben verwendet, diese werden aber wie Weißweintrrauben verarbeitet. Die typisch rote Farbe des Rotweines befindet sich ausschließlich nur in den Beerenhäuten - der Fruchtsaft ist wie beim Weißwein weiß. Somit werden die Rotweintrrauben nur angequetscht, die Farbe löst sich nach und nach, Farbpigmente treten aus den Beerenhäuten aus und der Saft färbt sich roséfarben. Die Intensität der Farbe ist von der Rebsorte abhängig - manche Rebsorten brauchen wenige Stunden bis sie die gewünschte Farbe erreicht haben, andere brauchen sogar Tage. Danach wird die Maische vollkommen gepresst und vergoren. Fränkische Roséweine sind leicht, frisch, beliebt und die idealen Sommerweine, die jung getrunken werden sollten.

Über die Winzergemeinschaft Franken eG, GWF

Weine, die bei allen Gelegenheiten ein Genuss sind – Ziel der Winzergemeinschaft Franken, GWF ist, dem Trend bei Konsumenten nachzukommen. Unter dieser Prämisse will das Unternehmen weiterwachsen und dem Handel dabei konstant Impulse geben. 1959 gegründet, gehört die GWF zu den sechs größten Winzergenossenschaften Deutschlands. Mit rund 1.400 aktiven Mitgliedern und knapp 1.300 Hektar Reb-fläche im gesamten fränkischen Weinland ist sie ein zuverlässiger Partner für den beliebten Frankenwein. Die Trauben der GWF-Winzer wachsen in namhaften fränkischen Lagen – von Großostheim bis Zeil am Main und von Hammelburg bis kurz vor Rothenburg ob der Tauber. Das Weinsortiment umfasst alle gängigen Rebsorten. Jede Weinregion, jede Einzellage und jeder Winzer verleihen den Weinen ihre charakteristische Note.