

ROSÉ TROCKEN FLORA & FAUNA 2024

BIO



Eymann, Pfalz

GESCHMACK

Süß	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Himbeere
Zitrone
Limette
Erdbeere
Stachelbeere
Fliederblüten

STIL

leicht
erfrischende Säure
trocken

ANLASS

auf der Terrasse
Abend mit Freunden

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2029
8 bis 10°C
Weißwein- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Regent
Pinot Noir /
Spätburgunder

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schöpfung
minimale Zugabe von
Schwefel
Edelstahltank

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen Falstaff

88/100
90/100