CUVÉE ROSÉ SPARKLING - ALKOHOLFREI 2025

Haardt Hills, Pfalz

GESCHMACK

Süße	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

Grapefruit
Reife Birne

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2028
8 bis 10°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
erfrischende Säure



WEINBAU

WEINBEREITUNG

BEWERTUNG

einfach geniessen 100/100

Der Cuvée Rosé Sparkling von Haardt Hills basiert auf demselben Grundwein wie der Rosé 2025 des Weinguts und übernimmt dessen Frische und Eleganz. Durch Karbonisierung mit 4 bar Druck bekommt er eine feine, lebendige Perlage und ein animierendes Mundgefühl.

Mit weniger als 0,5 % Alkohol ist er unkompliziert und trotzdem anspruchsvoll. Passt zum Aperitif, zum Essen oder überall dort, wo man ohne Alkohol nicht auf Stil verzichten will.

PFALZ