

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

Reife Birne
Grapefruit

STIL

leicht
erfrischende Säure

LAGERN & SERVIEREN

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

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