

DIE MOSEL – UND DIE WELT WIRD ROSAROT

# Born IN THE Mosel

## Ideale Balance zwischen Frucht und Eleganz

Ein Rosé, der für das Leben, das Lachen, das Trinken und zum Feiern gemacht ist. Würzig, fruchtig, charaktervoll und richtig erwachsen, einer, der Kraft und Eleganz ideal vereint und mit einem wunderbaren Mundgefühl begeistert.



# Charakter-Rosé vom Schieferboden

Die Region Mosel ist die älteste deutsche Weinbauregion. Schon die Kelten und Römer pflanzten hier vor über 2000 Jahren Weinreben, denn die steilen Hänge, das Klima und die Böden über dem Fluss sind dafür wie geschaffen. Idyllisch liegen Weindörfer am Ufer, während weiter oben an den Hängen der Moselwein in sattem Grün in der Sonne gedeiht. Da sich die Mosel wie kein anderer deutscher Fluss durch die Landschaft schlängelt, verfügen die Winzer über Hanglagen in allen Himmelsrichtungen und können so Trauben mit unterschiedlichsten Eigenschaften lesen, aus denen sich abwechslungsreiche und gebietstypische Weine komponieren lassen und das Anbaugebiet einzigartig auf der Welt machen.

Sag da noch einer, die Mosel könne nicht auch rosarot. Von wegen! Der Rosé Born in the Mosel beweist auf einem Bein stehend das Gegenteil. Frisch, straff, frech und fruchtig-würzig treibt er sein Spiel im Mund und überzeugt mit allem was es braucht, um ein richtiger Rosé zu sein. Das intensive rosafarbene Weinwunder strahlt intensiv im Glas und berichtet vom Traumsommer 2018. Ein herrlich frischer Tropfen und Trinkspaß pur, wie er einfacher und schöner nicht sein kann.

Vollmundige  
Geschmacksfülle  
mit Finesse



## Born in the Mosel – der Rosé aus Spätburgunder und Dornfelder

Ein zart und floral duftendes Aroma steigt in die Nase, am Gaumen vereinen sich fruchtbetont und würzig Noten von reifen Erdbeeren, Pampelmusenabrieb und Herzkirsche. Die milde Säure von Spätburgunder und Dornfelder machen den Wein auch für empfindliche Genießer besonders angenehm. Ein perfekter Essensbegleiter zu leichten Salaten, gegrilltem Fisch, hellem Fleisch und Asia-Küche. Wundervoll an Sommerabenden und beim Gartenfest mit Freunden.

Jahrgang 2018 | Restsüße 24,3 g/l | Säure 6,2 g/l | Alc 10,0 % vol | 0,75 l

