



ORTENAUER WEINKELLER

SEIT 1953 IN BADEN

Weinexpertise

Exclusiv Rosé

Der Wein erstrahlt mit einer feinen Lachsfarbe und bringt dabei typische Aromen nach Erdbeere, Himbeere und roten Äpfeln mit sich. Die Säure ist angenehm eingebettet und wird durch eine spürbare Kohlensäure abgerundet. Gut gekühlt ist es ein hervorragender Wein zu allen Anlässen, vor allem an warmen Sommerabenden.

Anbaugebiet: Baden
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Geschmacksrichtung: trocken
Jahrgang: 2024

Ausbau: Ganztraubenpressung mit anschließendem langem Gärverfahren bei niedrigen Temperaturen



Die Aromen sind fein und mineralisch



Feine fruchtige Aromen mit überraschendem mineralischem Abgang



Passt sehr gut zu hellem Fleisch sowie milden Käsesorten



8–10 °C

Analyseauszug aus AP-Nr.*

Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Säure: 6,1 g/L
Süße: 6,1 g/L
Trinkreife: 2025–2028



Erdbeere



Apfel



Himbeere



Enthält Sulfite
* Analysewerte laut A. P.-Nr. 548.113.25
Stand: 15.12.2025