SCHMIDT

2025

CUVÉE ROSÉ

Auf eiszeitlichen Gletschermoränen gelegen, verschreiben wir uns der Feinheit und Präzision. Es geht um Proportion, nicht Wucht. Karge von Geröll und Schotter durchzogene Böden, wie sie uns vor etwa 10.000 Jahren der Rheintalgletscher herangeschliffen hat, prägen die mineralische, salzige und fast kristalline Struktur unserer Weine. Ihnen dieses einzigartige Terroir schmeckbar zu machen ist unser erklärtes Ziel.

Unsere Gebietsweine bilden die Basis unseres Sortiments und stehen für Herkunft, Stilistik und authentische Trinkfreude. Geprägt vom besonderen Seeklima und den mineralischen Böden der Region entstehen elegante, leichtfüßige Weine mit feiner Frische, moderater Struktur und klarer Frucht. Sie spiegeln die Typizität unserer Heimat wider und laden mit ihrer unbeschwerten Art zum genussvollen Entdecken und Genießen ein.

Ein lebendiger Rosé aus Zweigelt und Spätburgunder, der die Leichtigkeit des Bodensees in jedem Schluck einfängt. Zarte Aromen von Himbeere und Kirsche verschmelzen mit einem Hauch floraler Noten und erfrischender Mineralität. Am Gaumen zeigt er sich frisch und lebendig. Die feine Säure schenkt Leichtigkeit und Trinkfreude – perfekt für lange Sommerabende am See oder eine Bootstour..

Flaschengröße in L	0.75	**Alkoholgehalt**	11,5 % vol
Säure	6,1 g/l	**Restsüße**	9,8 g/l
Lese & Ausbau	Handlese, Ausbau im Edelstahl	**Allergene**	Sulfite

SCHMIDT AM BODENSEE
Hattnau 62
88142 Wasserburg / Bodensee
Telefon: +49 (0) 83829 432174
weingut@schmidt-am-bodensee.de
www.schmidt-am-bodensee.de