

WEINGUT  
**Dr. NÄGLER**

RHEINGAU - RIESLING  
aus dem UNESCO WELTERBE

## Weinexpertise

### 2020 Rheingauer Spätburgunder Rosé QbA (7,50€)

- Geschmack:** **feinherb**  
duftig mit einer leichten, typischen Erdbeernote  
Im Geschmack körperreich, weich mit wenig Säure
- Restzucker:** 15,1 g/L  
**Säure:** 5,4 g/L  
**Allergenhinweis:** enthält keine Milch- und Ei Allergene, enthält Sulfite
- Trinktemperatur:** 6 - 8° C
- Passt zu:** Kalb, Tomate, Pizza/ Pasta, mildem Käse  
oder als schöner Sommerwein am Abend

#### Der Weinausbau:

Die Trauben wurden mit der Hand gelesen, mit Bütten zur Kelter transportiert und dort leicht angepresst. Die Maische stand über Nacht in der Kelter, um die typische Farbe aus den Beerenschalen zu bekommen.

Das Ausgangsmostgewicht betrug 105° Oechsle.

Der Most wurde durch Sedimentation vorgeklärt und mit Reinzuchthefer vergoren. Erst im April erfolgte der Abstich von der Hefe, um mehr Geschmeidigkeit im Geschmack zu bekommen.

Am 16.09.2021 wurde der Wein dann auf die Flasche gefüllt.

#### Das Terroir:

Der Weinberg liegt im Rüdesheimer Drachenstein, einer mittleren Hanglage unter dem Niederwald Denkmal. Der Boden besteht aus flachgründigem Taunusquarzit.