



ROSÉ
FRÜHBURGUNDER CABERNET CORTIS
Gutswein / estate wine

Analyse / Analytical data

Alkohol / Alcohol²: 11,5 % vol
Säure / Acid²: 5,8 g/l
Vegan : yes

Restzucker / Residual sugar²: 15,2 g/l
Freier Schwefel / Free sulfur²: 20 mg/l



Gustavshof Rosé Frühburgunder & Cabernet Cortis - Kraftvoll, Vielschichtig, Elegant

Ein ausdrucksstarker Rosé aus Frühburgunder und Cabernet Cortis, der Frucht, Struktur und Eleganz vereint. Das Bouquet begeistert mit Aromen von Walderdbeeren, Sauerkirschen und einem Hauch von Cassis. Am Gaumen zeigt er sich saftig, mit feiner Würze, sanfter Tanninstruktur und einer belebenden Frische, die ihn besonders vielschichtig macht.

Herkunft & Handwerk

Die Reben wachsen auf kalkreichen Böden des Kloppbergs, die dem Wein Tiefe und eine feine Mineralität verleihen. Der Frühburgunder sorgt für elegante Frucht und weiche Struktur, während der Cabernet Cortis, eine pilzwiderstandsfähige Rebsorte (Piwi), Würze und lebendige Kraft beisteuert.

Spontane Vergärung mit natürlichen Hefen bringt die Herkunft und den Charakter des Weins unverfälscht zur Geltung. Durch behutsame Reifung auf der Feinhefe gewinnt er zusätzliche Fülle und Länge. Ein vielseitiger Rosé mit Tiefgang und Persönlichkeit.

Perfekte Genussmomente: Ideal zu gegrilltem Gemüse, würzigen Fischgerichten oder gereiftem Hartkäse. Auch solo ein echter Genuss.

Servierempfehlung: Gut gekühlt bei 10-12 °C genießen.



Gustavshof Rosé Frühburgunder & Cabernet Cortis - Powerful, Complex, Elegant

A distinctive rosé from Frühburgunder and Cabernet Cortis, combining fruit, structure, and elegance. The bouquet delights with aromas of wild strawberries, sour cherries, and a hint of blackcurrant. On the palate, it is juicy, with fine spiciness, a gentle tannin structure, and refreshing acidity that adds remarkable depth.

Origin & Craftsmanship

The vines thrive on the limestone-rich soils of the Kloppberg, which impart depth and fine minerality to the wine. Frühburgunder contributes elegant fruit and a smooth texture, while Cabernet Cortis, a fungus-resistant (Piwi) variety, adds spiciness and vibrant intensity.

Spontaneous fermentation with native yeasts preserves the wine's pure expression of origin and character. Gentle maturation on fine lees enhances its fullness and length. A versatile rosé with depth and personality.

Perfect Pairings: Pairs beautifully with grilled vegetables, spicy fish dishes, or aged hard cheeses. Also a delight on its own.

Serving recommendation: Enjoy well-chilled at 10-12 °C (50-54 °F)

² geschmacklich wahrgenommener Wert im langjährigen Mittel/long-term average

Gustavshof
arbeitet /
is working



alle Weine sind
biodynamisch erzeugt
all wines are biodynamic



Art. Nr.
57

EAN bottle:



4 260065 960572

EAN carton



4 260065 969575

Packaging Unit:
6 bottles per carton
25 cartons per layer
100 cartons per pallet