ZÜRICHSEE ROSÉ IM TONKRUG

/ 50 cl



Gebrüder Kümin

Die Gebrüder Kümin Weinbau und Weinhandel AG ist ein traditionsreicher Familienbetrieb, der seit 1902 in vierter Generation von der Familie Kümin geführt wird. Heute leitet Stefan Kümin jun. das Unternehmen und widmet sich mit Leidenschaft der Herstellung regionaler Qualitätsweine.

Die Rebflächen des Weinguts erstrecken sich über renommierte Lagen wie Leutschen, Rapperswil, Rosenberg, Richterswil und Quinten. Die Weine reifen unter anderem im historischen Barriquekeller des Schlosses Pfäffikon, wo optimale Bedingungen für die Lagerung herrschen.

Mit einer Anbaufläche von etwa 16 Hektar sind die Gebrüder Kümin einer der bedeutendsten Weinproduzenten der Region am oberen Zürichsee.

Hinweis: enthält Sulfit

Trinkreife	bis 2029
Traubensorten	Cabernet Soyhières, Pinot Noir
Passend zu	Apéro, Salate, Vegetarisch, würzige Currygerichte, Ziegenkäse

Degustationsnote	Sehr frische, fruchtige Aromatik, welche an Feuersteinbonbons erinnert, dazu Kirschen, Mirabellen, Quitten und Himbeeren. Spritziger Auftakt gefolgt von einem fülligen und harmonischen Mittelteil der in einen frischen und aromatischen Abgang endet. Im Tonkrug bleibt der Wein über längere Zeit schön kühl, perfekt also für Sommerapéros und leichte Vorspeisen. Er passt aber auch sehr gut zu würzigen Gerichten wie Curry, zu Salaten mit leichtem Fleisch oder asiatischen Gemüsevariationen.