

Pink Chilla



...in einem Satz

Strahlendes Pink mit Noten von Himbeere und Rosenblättern. Dieser Likörwein ist geschmeidig samtig und mit fruchtig frischen Aromen. Eiskalt serviert ein echter Ankommer.

Herkunft

Die Trauben für den Pink Chilla stammen von den sonnenverwöhnten Weingärten des Merdinger Bühls am Tuniberg.

Boden

Der tiefgründige Verwitterungsboden des Tunibergs ist eine Kalksteinbank, die von warmem, fruchtbarem Löss ummantelt ist. In Verbindung mit dem warmen, sonnigen Klima bietet sie beste Voraussetzung für extravagante Weine.

Vinifikation

Der Pink Chilla wird aus roten Trauben gewonnen. Die Kaltgärung erfolgt analog zu Roséwein ohne Schalen. Die Gärung wird durch Zugabe von hochprozentigem Branntwein unterbrochen. Der Zeitpunkt des Gärstopps bestimmt den Restzuckergehalt und natürlich auch das Geschmacksbild.

Genussempfehlung:

Den Pink Chilla trinkt man jung und am besten auf Eis gekühlt oder mit frischen Sommerbeeren und einem Minzblatt als Longdrink gemixt.

Trinktemperatur

Wir empfehlen eine Trinktemperatur von 6-8° C