

Kühborth  und Sinn

WEINGUT



2025 Kybortz Spätburgunder Rosé

Farbe: Schönes leuchtendes Himbeerrot

Geruch: Zartduftige noch ganz jugendliche Fruchtaromen nach Kirsche und roten Beerenfrüchten wie Erdbeere und Himbeere prägen die Hauptstilrichtung dieses wunderbaren Spätburgunder Rosés. Leichte florale Akzente (Veilchen) und würzige Elemente (Wacholder) bereichern die primär fruchtige Nase enorm.

Geschmack: Im Geschmack besticht der Kybortz-Rosé durch seine ausgewogene Süße-Säure-Balance. Am Gaumen präsentiert er sich harmonisch, saftig und körperreich. Dieses kräftige Geschmacksprofil wird ganz charmant abgepuffert durch Fruchtigkeit (rote Beeren) und etwas Süße, die an weiße Schokolade erinnert.

Speisenkombination: Dieser großartige 2025er Kybortz Spätburgunder Rosé lässt sich sehr gut als Aperitif genießen, in Kombination mit Nizza-Salat oder Lachsgerichten zeigt er sich zudem als optimaler Essensbegleiter. Harmoniert ebenso zu Mandelgebäck.

Analysewerte:

Restzucker 6,0 g/l

Säure 5,9 g/l

Alkohol 12,0 %vol.

Tipp: Komplexes Mundgefühl, jugendliche fruchtige Frische: Ein traumhafter Rosé sowohl als Aperitif, als Essensbegleiter oder pur zum Genießen!