



# Prosa Rosé Perlwein trocken

2023, 750 ml

Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

Perlwein

9870004141

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 10,5 %

Restsüße: 9 g/l

Gesamtsäure: 6.7 g/l



## Speisempfehlungen

von Marian Henß

**Geröstetes Sauerteigbrot mit Blutwurst und Senf**

(Fleisch)

**Gebratenen Garnelen auf Kopfsalat mit mediterran  
angemachtem Ziegenkäse**

(Meeresfrüchte)

**Arancini mit Sauce Gribiche**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 04.06.2024

Farbe:

Leuchtendes Granatapfelrot mit zartgoldenen Reflexen und leichtem Mousseux

Nase:

Und so verführerisch wie er aus der Klarglasflasche aussieht duftet er auch. Hagebutte, Granatapfel und eine Vielzahl roter Beeren lassen sich entdecken. Allen voran Himbeere, Erdbeere und rote Johannisbeere. Hinter dieser roten Wand finden man auch helle Elemente, die an frisch geschnittene Birne und gelben Apfel erinnern. Leicht zitrische Anklänge sorgen für Frische und lassen sich an der Haut von Mandarinen festmachen. Das sorgt für Leichtigkeit und herbe Elemente zugleich. Ebenso trifft man auch auf frisch geschnittenes Gras sowie etwas Petersilie und Kerbel. In Anklängen nehme ich auch weiße Blüten wie Apfel und Orange wahr.

Gaumen:

Der Perlwein aus dem Burgenland zeigt sich unkompliziert, belebend und fruchtig. Völlig trocken dabei und nur mit etwas Kohlensäure unterlegt. Ein einfaches Getränk, aber wohl situiert in seinem Kosmos. Frucht, Säure und Finesse begegnen sich auf Augenhöhe. Belebende, herbe und erfrischende Akzente sind vorhanden und tragen ihren Beitrag am Gesamterlebnis. Schluck für Schluck.