

FINGER



2025 N°01 ROSÉ TROCKEN

WEINEXPERTISE

Der Geruch ist von Erdbeere und einem Hauch Vanille geprägt. Im Geschmack ist er elegant mit filigraner Frucht; auch hier ist wieder ein Anklang von Erdbeere zu spüren. Gefolgt wird dieser erste Eindruck von seiner vielschichtigen Art, einer weichen Säure sowie einem leicht süßlichen und langem Abgang.

Rebsorten	60% Merlot, 38% Cabernet Franc, 2% Spätburgunder	Anbaugebiet	Rheinhessen
Alkohol	12,5% vol	Artikelnummer	0125
Restzucker	6,3 g/l	GTIN Flasche	4260715960006
Säure	5,3 g/l	GTIN Karton	4260715960082
Ausbauart	Edelstahlfass, vegan		
Trinkempfehlung	passt gut zu Lachs, Spargel und Erdbeeren oder einfach solo genießen		
Trinktemperatur	6-8 °C		



Weingut Andreas Finger

Hauptstraße 19 | D-55278 Eimsheim | Telefon 06249 2633
mail@finger-weine.de | www.finger-weine.de