MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

# Spätburgunder Rosé "Hiss" QbA trocken




| | |
|---|---|
| Name: | Spätburgunder Rosé "Hiss" QbA trocken |
| Artikel Nr.: | 20026 |
| Hersteller: | Weingut Hiss |
| Herkunft: | Deutschland |
| Region: | Baden |
| Rebsorte: | 100% Spätburgunder |
| Farbe / Art: | rosé |
| Geschmack: | trocken |
| Inhalt: | 0.75 Liter |
| Jahrgang: | 2025 |
| Enthält: | Sulfite |
| Alkoholgehalt: | 12,0% |
| Beschreibung: | Saftig und süffig, ist dieser Rosé geprägt durch feine Fruchtaromen von Erdbeeren. Harmonisch, spritzig, frisch. |
| Herstellung: | Alle Reben stehen auf der Lage Eichstetter Herrenbuck. Nach der Ernte erfolgt eine kühle, kontrollierte und langsame Gärung bei 16-18°C. Danach erfolgt eine partielle Verfeinerung im großen Holzfass, bevor der Wein jung auf Flaschen gefüllt wird. |
| Hersteller-information: | Das Weingut Hiss liegt in Eichstetten am berühmten Kaiserstuhl im Weinanbaugebiet Baden und wurde 1962 von Karl Heinz Hiss als erstes Weingut in Eichstetten gegründet. Schon sein Vater Karl Hiss hatte den Grundstock durch handwerkliches Geschick als Holzküfer und Winzer gelegt. Inzwischen hat der staatlich geprüfte Weinbautechniker Andreas Hiss das Zepter in dritter Generation übernommen und führt das Weingut mit viel Schwung und innovativem Geist. Zusammen mit Ehefrau Alexandra und gut qualifizierten Mitarbeitern baut er die gewachsene Qualität des Familienbetriebs weiter aus. Die Philosophie besteht in einem qualitätsorientiertem Weinbau durch Ertragsreduzierung, gewissenhafte Bodenbewirtschaftung durch stetige Humusversorgung und blühende Einsaaten von Gräsern und Blumen. Inzwischen werden rund 22 ha Rebfläche bewirtschaftet, aus der rund 180.000 Liter Wein erzeugt werden. |
| Servier-empfehlung: | Ideal zu Grillgerichten, Salaten, Fischgerichten. Empfohlene Trinktemperatur ca. 10-12°C. |
| Analysewerte: | Alkoholgehalt: 12,0%<br>Restzucker: 4,6 g/l<br>Säuregehalt: 6,2 g/l |
| Lagerfähigkeit: | 3-4 Jahre |

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.