

2024 Arras Rosé Weingut Müller – Dr. Becker | Rheinhessen



Rebsorte(n):	Dunkelfelder, Merlot, Pinot Noir, Dornfelder
Geschmacksbild:	Trocken
Alkoholgehalt:	11.5%
Ausbau:	Stahltank
Weinbau:	Lutte Raisonnée
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Preis:	CHF 16.00 – 75cl

Natürlich steht für Liebhaber rosaroter Traubenerzeugnisse die Uhr immer 'kurz vor Rosé'. Doch unbestritten hat diese Weingattung ihre Hochsaison im Sommer – vor allem, wenn es richtig heiss ist. Hier sucht der Geniesser Erfrischung im Wein. Lebendige Fruchtaromen und lebhaften Trinkfluss. Jochen Becker versteht dies genau und hat mit dem Arras einen massgeschneiderten Rosé für die heisse Jahreszeit kreiert.

Arras ist nicht etwa der rosarote Saftabzug seines gleichnamigen, roten Namensvetters. Um sein Ziel zu erreichen – maximale Frische – werden die Trauben für diesen Rosé schon sehr früh geerntet, wenn die Aromen entwickelt, aber die Zuckerwerte noch nicht allzu hoch sind. Dank dem hohen Anteil Dunkelfelder ist der Wein bereits ein leuchtendes Fest für die Augen. In der Nase betört Arras mit intensiven Aromen von Cassis und Erdbeere, die sich kontrastreich mit Noten von Grapefruit und Kiwi vermischen. Am Gaumen dann lebendige Leichtigkeit – animierendes Trinkvergnügen mit gerade einmal 11% Alkohol.

Dass wir es hier mit einem perfekten Apérowein für den Sommer zu tun haben, muss eigentlich nicht mehr weiter ausgeführt werden. Darüber hinaus passt Arras Rosé aber auch hervorragend zu gegrillten Meeresfrüchten und dezent gewürzten, asiatischen Gerichten.