WEINGUT SCHMIDHEINY. Im unteren Rheintal pflegt das Weingut Schmidheiny in dritter Generation, was hier von einem guten Jahrtausend seinen Anfang nahm: Weinkultur auf höchstem Niveau. Die Voraussetzungen, ausgezeichnete Weine zu kreieren, sind in den Lagen unweit des Bodensees optimal.

ROSÉ

2025 | AOC ST. GALLEN

REBSORTE
Pinot Noir

JAHRGANG
2025

CHARAKTER
Sein aromareicher und kräftiger Charakter machen ihn zum Allrounder. Perfekt zum Apéro, leichten Sommergerichten und Grilladen.

VINIFIKATION
Saignée von früh geernteten Pinot Noir Trauben aus der Halde. Bei dieser Methode wird der schwach rötliche Saft nach ein paar Stunden von der Maische getrennt und klassisch bei kühlen Temperaturen vergoren. Mit vier Monaten Bâtonnage gewinnt der Wein an Volumen.

DEGUNOTIZ
Intensiver Duft nach Himbeeren und roten Johannisbeeren, begleitet von erfrischenden Kräutern wie Minze. Im Gaumen überrascht die Harmonie zwischen saftig – salzig und frischer roter Frucht.

PASST ZU
Apéro, vegetarische Sommergerichte, Grillade

TRINKREIFE
2026-2028

ALKOHOLGEHALT
12%

Schmidheiny
WEINGUT IM RHEINTAL

Weingut Schmidheiny | Schlossstrasse 210 | 9435 Heerbrugg | info@schmidheiny.ch | www.schmidheiny.ch