



2024 Kirchbühl Rosé

Weinbau Sempachersee

AOC Luzern

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Der zweite Jahrgang des Kirchbühl Rosé zeigt sich in einem neuen, noch trinkfreudigeren Stil: 2024 wurde bewusst auf das Saignée-Verfahren verzichtet und stattdessen direkt gepresst – das Resultat ist ein deutlich leichter und frischerer Rosé, der mit feiner Struktur und belebender Säure begeistert. In der Nase präsentiert sich ein zartes Fruchtspiel von Himbeeren, Walderdbeeren und roten Johannisbeeren, unterlegt von einer dezenten Kräuterwürze. Am Gaumen ist er geradlinig, kühl und elegant, mit deutlich weniger Alkohol als im Vorjahr, dafür mit umso mehr Frische und Trinkfluss. Der perfekte Begleiter für sonnige Nachmittage, Apéros oder ein unkompliziertes Sommerdinner. Ein betörend erfrischender Rosé mit klarer Handschrift aus der Zentralschweiz. (nk)



Typ: Andere



Land: Schweiz



Region: Luzern



Genussreife: Jetzt - 2029



Alkoholgehalt: 12.5% Vol.



Trinktemperatur: 10°C - 12°C



Traubensorten: Pinot

Noir, Merlot



Allergene: Enthält Sulfite



Vino Vario: 17