

2025 Kirchbühl Merlot Rosé

Weinbau Sempachersee
AOC Luzern
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Der Kirchbühl Rosé präsentiert sich dieses Jahr erstmals als reinsortiger Merlot und erhält damit eine neue, eigenständige Stilistik. Im Vergleich zum Vorjahr, das noch von Pinot Noir mitgeprägt war, zeigt sich der neue Jahrgang aromatisch tiefer, strukturierter und zugleich wunderbar saftig und zugänglich.

In der Nase entfalten sich verführerische Aromen von roten Kirschen, Himbeeren und reifen Waldbeeren, begleitet von feinen floralen Nuancen und einem Hauch mediterraner Kräuter. Am Gaumen überzeugt der Rosé mit einer harmonischen Balance aus Frucht, Frische und weicher Struktur. Die gut eingebundene Säure sorgt für Lebendigkeit und Trinkfluss, während die Merlot-Typizität dem Wein eine elegante Fülle und einen angenehm runden Ausklang verleiht. Wer den Sommer liebt, kommt an diesem edlen Rosé nicht vorbei. (nk)

Typ: Andere
Land: Schweiz
Region: Luzern
Genussreife: Jetzt - 2036
Alkoholgehalt: 13% Vol.
Trinktemperatur: 10°C - 12°C
Traubensorten: Merlot
Allergene: Enthält Sulfite
Vino Vario: 18