



Weinbau Sempachersee

2025 AOC Luzern

Kirchbühl Merlot Rosé

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: Rosé



Land: Schweiz



Region: Luzern



Genussreife: Jetzt - 2036



Alkoholgehalt: 13% Vol.



Trinktemperatur: 10°C - 12°C



Traubensorten: Merlot



Vino Vario: 18