



rosé vis à vis

trocken

STILISTIK

Ganz klar: Wie auf einer rosa Wolke werden Sie schweben, wenn Sie diesen Grenzgänger probieren. Seine geradezu explodierende Fruchtnote mit Nuancen von Himbeeren, Waldbeeren und Erdbeer-Eis befördern Sie sofort in den Rosé-Himmel. Mit ein bisschen stolz möchte ich sagen: Hier passt alles: Auch am Gaumen durchgängig fruchtig, mit ausgewogener Süße, fein im Abgang.

Vis à vis bezeichnet so treffend die Nähe und die Verbundenheit der Lagen von Frankreich und Deutschland, aus denen die Portugieser-, Spätburgunder- und Dornfeldertrauben stammen. Gewachsen an 20 bis 30 Jahre alten Reben wurden die vollkommen gesunden Trauben mit geringem Ertrag geerntet - für einen Rosé mit erstklassigem Preis-Genuss-Verhältnis.

WEINMOMENTE

Es gibt so viele! Klassisch zu saftig pochiertem Lachs mit Zitronen-Penne, zu Gegrilltem oder Rühreiern mit Nordseekrabben. Etwas feiner zu gegrillten Crevetten mit Guacamole oder einem Garnelensalat mit Dill im Gläschen serviert. Probieren Sie ihn zu Mozzarella in Himbeervinaigrette und knusprigem Baguette und Sie werden diese Kombi das nächste Mal Ihren Gästen nicht vorenthalten wollen. Ein Wein für die Picknickdecke, das Frühstück im Bett oder den Genuss nach einer Karussellfahrt.

ICH MAG DEN WEIN,

weil er mich immer gleich so romantisch stimmt, bei der Vorstellung, dass die Trauben sich während ihrer ganzen Vegetationsphase von Frankreich und Deutschland aus gegenüberliegend beim Wachsen beobachten.

Florian Geisser



weingut geisser gbr

LÄNGELSTRASSE 1 · 76889 SCHWEIGEN-RECHTENBACH · TEL.: (0 63 42) 75 02 · WWW.WEINGUT-GEISSER.DE