

Metzger Petit Rosé Pfalz QbA

Mit dem Petit Rosé zeigt das Weingut Metzger, wie klar, zugänglich und dennoch anspruchsvoll ein Rosé aus der Pfalz sein kann. Die Trauben stammen aus kühleren Lagen, was dem Wein eine bemerkenswerte Frische und aromatische Präzision verleiht. Der Stil ist unbeschwert, aber nie banal – ein echtes Statement für moderne Pfälzer Roséqualität.

Vinifikation

Schonende Pressung, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahl, kurze Feinhefelagerung zur Abrundung.

Verkostungsnotizen

Zarte Aromen von Erdbeere, Himbeere und roter Johannisbeere, dazu Hagebutte und eine leichte Kräuternote. Am Gaumen leicht, saftig, animierend und wunderbar trinkfreudig.

Speisenbegleitung

Perfekt zu Flammkuchen, Antipasti, Tomatenrisotto oder gegrilltem Gemüse.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

| | |
|-----------------------------|---------|
| Brennwert kj | 317 kj |
| Brennwert kcal | 76 kcal |
| Fett | 0 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0 g |
| Kohlenhydrate | 1.8 g |
| davon Zucker | 0.8 g |
| Eiweiß | 0 g |
| Salz | 0 g |

Allergene

| | |
|-----------------|----|
| Enthält Sulfite | Ja |
|-----------------|----|

Sonstige Angaben

| | |
|----------|-------------|
| Herkunft | Deutschland |
|----------|-------------|

| | |
|-----------------|--|
| Verschluss | Schraubverschluss |
| Region | Pfalz |
| Alkoholgehalt | 12.00% |
| Geschmack | trocken |
| Passt zu | Antipasti, Gemüse gegrillt, Pasta mit Tomatensauce, Risotto mit Tomaten, Flammkuchen |
| Rebsorte | Merlot |
| Enthält Alkohol | Ja |

Zutaten

Trauben, Saccarose, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: **SULFITE**, Säureregulator: Metatartrin Säure, Weinsäure, Kohlendioxid.

Inverkehrbringer

Weingut Uli Metzger
Langgasse 34 67269 Grünstadt-Asselheim Deutschland