



2022

# Ambrosius

**ROSÉ**

QUALITÄTSWEIN | HALBTROCKEN

Leuchtendes Rosé mit pinkfarbenen Reflexen im Glas.  
Genauso beschwingt geht's am Gaumen weiter:  
Orangenschale, Granatapfel, Himbeere ... ein  
wunderbar sommerlicher Terrassenwein!



---

PASST ZU



HELLES VORSPEISE  
GEFLÜGEL

---

DETAILS

## Weinanalyse

SÄURE

---

6,4 g/l

## Verpackung

FLASCHENFORM

---

Schlegel 0,75 Liter

---

**ALKOHOL**

---

11 % vol

**RESTSÜSSE**

---

10,1 g/l

**QUALITÄT**

---

Qualitätswein

**GESCHMACK**

---

halbtrocken

**HERKUNFT**

---

Baden

**Weitere Informationen****TRINKTEMPERATUR**

---

10-12 Grad.

**ALLERGENE HINWEISE**

---

Wein enthält Sulfite

**BESTELLNUMMER**

---

5393258225\$22

---

**REBSORTE****Rosé**

Der Rosé erfreut sich wachsender Anerkennung, so dass er sich mittlerweile auch im anspruchsvollen Weinausbau etabliert. Ausgewählte hochreife Rotweintrrauben bilden die Basis für spannende Roséweine einer neuen Dimension. Die Besonderheit des Rosé-Weines, auch Weißherbst genannt, liegt in der Herstellung. Es werden zwar Rotweintrrauben verwendet, diese werden aber wie Weißweintrrauben verarbeitet. Die typisch rote Farbe des Rotweines befindet sich ausschließlich nur in den Beerenhäuten - der Fruchtsaft ist wie beim Weißwein weiß. Somit werden die Rotweintrrauben nur angequetscht, die Farbe löst sich nach und nach, Farbpigmente treten aus den Beerenhäuten aus und der Saft färbt sich roséfarben. Die Intensität der Farbe ist von der Rebsorte abhängig - manche Rebsorten brauchen wenige Stunden bis sie die gewünschte Farbe erreicht haben, andere brauchen sogar Tage. Danach wird die Maische vollkommen gepresst und vergoren. Fränkische Roséweine sind leicht, frisch, beliebte und die idealen Sommerweine, die jung getrunken werden sollten.

---

**PRODUKTLINIE****Ambrosius**

Tauberfränkisch für junge und junggebliebene Weingenießer. Die modernen Rebsorten präsentieren sich in eleganter Schlegelflasche und garantieren einen frischen und fruchtigen Genuss für jeden Tag. Der Name der Linie leitet sich von Ambrosius Balbus ab, der von 1752 bis 1783 Abt des Zisterzienserklosters Bronnbach war und sich sehr um den tauberfränkischen Wein verdient gemacht hat. ,,

---

**Über die Winzergemeinschaft Franken eG, GWF**

Weine, die bei allen Gelegenheiten ein Genuss sind – Ziel der Winzergemeinschaft Franken, GWF ist, dem Trend bei Konsumenten nachzukommen. Unter dieser Prämisse will das Unternehmen weiterwachsen und dem Handel dabei konstant Impulse geben. 1959 gegründet, gehört die GWF zu den sechs größten Winzergenossenschaften Deutschlands. Mit rund 1.400 aktiven Mitgliedern und knapp 1.300 Hektar Reb-fläche im gesamten fränkischen Weinland ist sie ein zuverlässiger Partner für den beliebten Frankenwein. Die Trauben der GWF-Winzer wachsen in namhaften fränkischen Lagen – von Großostheim bis Zeil am Main und von Hammelburg bis kurz vor

Rothenburg ob der Tauber. Das Weinsortiment umfasst alle gängigen Rebsorten. Jede Weinregion, jede Einzellage und jeder Winzer verleihen den Weinen ihre charakteristische Note.

Winzergemeinschaft Franken eG • Alte Reichsstraße 70 • 97318 Kitzingen • T 09321 7005-0 • F 09321 7005-131 •  
www.gwf-frankenwein.de • info@gwf-frankenwein.de • Vorstand: Andreas Oehm (Vorsitzender) • Martin Geißler  
(stv. Vorsitzender) • Cornelius Lauter (geschäftsführender Vorstand) • Aufsichtsrat: Frank Ulsamer (Vorsitzender) •  
Sitz der Genossenschaft: Kitzingen • Registergericht Würzburg GnR 80 • ILN 4006545000006 • USt-  
IdNr.DE134182975