



• OTWASO
MÜLLER.

ROSÉ TROCKEN

Jahrgang
2025

BODEN

Die Weinberge für unseren Rosé wachsen auf Kalk und Porphyrböden. So vereinen sich Schmelz und Körper mit Eleganz und Würze. Wir nutzen die Rebsorten Spätburgunder, St. Laurent und Cabernet Sauvignon die sich in unserem Rosé harmonisch vereinen.

BEWIRTSCHAFTUNG

All unsere Weinberge werden biologisch und ressourcenschonend bewirtschaftet. Wir arbeiten mit individuellen Einsaaten, dem eigenen Kompost und natürlich viel ökologischem Handwerk.

AUSBAU

Gesundes Lesegut, eine schonende Weiterverarbeitung der Trauben und natürliche Klärung des Mostes durch Sedimentation garantieren eine maximale Aromaausbeute ohne Zusatzstoffe. Eine spontane Vergärung mit natürlichen Hefen bewirkt einen vielschichtigen Geschmack. Der Rosé ist im Edelstahl und zu geringem Anteil in gebrauchten Barrique Fässern ausgebaut, was ihm eine schöne Struktur bringt. Der alte Gewölbekeller ist der Rückzugsort für unsere Weine. Die Uhren ticken hier unten etwas langsamer, denn es braucht Zeit, um echten Charakter zu entfalten. So lagern unsere Weine bis zur Abfüllung auf der Hefe. All unsere Weine sind vegan.

GESCHMACK

Der trocken ausgebaute Rosé ist unser Neuzugang unter den Gutsweinen. Wir lieben seine facettenreiche Aromatik. Von klassischen roten Früchten wie rote Johannisbeere bis hin zu einer leichten Würze bringt er alles mit, was einen spannenden Rosé ausmacht. Dieser Wein ist frisch und animierend, macht nicht satt und besticht mit seiner zartrosa Farbe.

SPEISENEMPFEHLUNG

Unser Rosé Gutswein passt ausgezeichnet zu einem Wildkräutersalat, je nach Jahreszeit mit feinem Spargel oder einem Stück geräucherter Forelle.

ANALYSE

5,0 g/l Restzucker . 5,7 g/l Säure . 12,0 vol% Alkohol . enthält Sulfite

PORPHYR.BIO.KALK.BIO.

• OTWASO
MÜLLER.



Wir sind beide fest verwurzelt mit unserer Herkunft. Klara wuchs mit den kühlen, ursprünglichen Lagen auf Porphyrgestein in Siefersheim auf, Simon mit den wärmespeichernden und fruchtbaren Kalkböden rund um Wahlheim.

Die Farbe Weiß in unserem Etikett steht symbolisch für Porphyr,
die Farbe Gelb steht für Kalkstein.

Bei den Gutsweinen kommt das Beste aus beiden Welten zusammen: Kalk & Porphyr, Herkunft & Trinkfreude und natürlich die Handschrift von uns beiden, Klara & Simon. Von Anfang an viel Charakter.