

## **Aktuelles Wein-Event in der Alten Straßenmeisterei**

### **Rosé im Zeitgeschmack**

**Feiern und genießen Sie eine Weinverkostung mit dem glamourösen „BRANGELINA-Rosé“, dem Schickeria-Wein „Whispering Angel“ und einigen Rosé-Geheim-Tipps. Wir zeigen – Sie entdecken, wie der ideale Rosé schmeckt.**

**Eine Weinprobe als unvergessliches Wein-Abenteuer – mit oder ohne Piraten.**

Termin nach individueller Vereinbarung  
Ab 4 Personen  
Fünf Rosé-Weine, Aperitif & Regio-Tapas  
40 € pro Person

Ob am französischen Mittelmeer, auf Sylt, in Hamburg, Berlin oder Paris, der leichte, fruchtige Rosé liegt „im Trend“, die Weinwelt hat den Rosé entdeckt und fast jede Weinregion in Europa und Übersee bietet dem Weinliebhaber mittlerweile verschiedene Rosé-Geschmacksrichtungen an.

**Doch was ist „guter“ Rosé-Wein?  
Wie wird er hergestellt, warum hat er diese helle Farbe?**

Bei kaum einem Thema gibt es so viel Verwirrung wie bei Weinen, die nicht Rotwein und auch nicht Weißwein sind, also allem, was irgendwie dazwischen liegt.

Der ideale Rosé hat Eigenständigkeit und Charakter, zeigt seine Persönlichkeit durch sein perfektes Terroir, Böden, Klima und die Traubensorte(n), alles passt zueinander. Er hat Tiefe, Finesse und Eleganz, ist gut strukturiert und komplex.

Im Duft findet sich ein Potpourri aus roten Früchten, Blüten, frischen Kräutern, am Gaumen dann ein eleganter mineralischer Hauch, das Finale ist rassig-brillant. Abhängig von den verwendeten Traubensorten hat Rosé typische Aromen. Man riecht und schmeckt feine Blüten wie Rosen, frische Kräuter, Früchte wie Himbeeren, Erdbeeren, Waldbeeren, Süß- und Sauerkirschen, Johannisbeeren, Melone, Pfirsich, Rhabarber oder Zitronenschalen.

Die Mineralien der Böden und die Säure der Früchte machen die Frische.

Hervorragend ist die Balance von Frucht, Säure und Mineralik.

In einem langen Finale klingt alles harmonisch aus und macht Lust auf den nächsten Schluck.

Der ideale Rosé passt zu den meisten Gerichten, schmeckt aber auch vor und nach dem Essen.

Bei einer individuellen Weinprobe ab 4 Personen entführen wir Sie in unsere kleine Rosé-Welt, überraschen wir Sie mit gewagten Geschmackserlebnissen und außergewöhnlichen Kombinationen.

Nehmen Sie zur terminlichen Einplanung rechtzeitig mit uns Kontakt auf.

Ruth Herrnberger und Thorsten Scheffauer, Alte Straßenmeisterei Eutin  
04521 795969 oder [info@altestrassenmeisterei.de](mailto:info@altestrassenmeisterei.de) Die Weinprobe ist auch möglich mit einem Arrangement von Restaurant und/oder Hotel.