WEINGUT KORRELL, Bad Kreuznach

Martin Korrell ist kein Mann der lauten Worte. Eher still und mit Sorgfalt hat er sein Weingut weiterentwickelt, das Sortiment verschlankt und sich auf das Wesentliche konzentriert. Der Erfolg gibt ihm Recht: Nach Listungen bei Lufthansa und diversen Anerkennungen der nationalen Weinkritik krönte der Gewinn des FEINSCHMECKER-Riesling Cups seine Leistungen.

Seine 25 Hektar Reben sind zur Hälfte mit Riesling bestockt, die andere Hälfte mit Grau- und Weißburgunder, Spätburgunder, Chardonnay, und Muskateller. Die Spitzenlage Paradies wird separat ausgebaut, ganz im Stile eines Großen Gewächses ist der Vorzeige-Riesling von Korrell auch Synonym dafür, wie sich die Korrell's fühlen: Wie im Paradies! "Die Lage Paradies ist seit langer Zeit unser Familienstolz. Ich bin mit ihr groß geworden. Ihr Name steht für das, wo ich heute bin dort angekommen, wo ich immer hin wollte."

Der moderne Betrieb setzt Akzente in der Stilistik der Weine und auch in der Kommunikation zu den Kunden: Innovativ, modern, ansprechend, mit Stil. Selten habe ich einen Betrieb gesehen, der innere Werte mit Design, Ästethik und Produktqualität so gelungen verbindet wie Korrell! Seit dem Jahrgang 2023 ist das Weingut BIO-zertifiziert. **4 Sterne in Eichelmann 2024**

Rosé Fumé trocken 2024

Ein außergewöhnlicher Rosé! Martin Korrell gewinnt den Saft der Cabernet Sauvignon Trauben nach der Handlese sofort aus der Ganztraubenpressung. Daher ist die Farbe auch relativ hell. Gärung und Ausbau finden im 500 Liter Tonneau statt, in den ersten 3 Monaten wird die Hefe regelmäßig aufgerührt. Dann reift er weitere 3 Monate im Holz, bevor im April die Flaschenfüllung folgt. So entsteht ein ernsthafter, seriöser Rosé mit edlem Fruchtspiel, Struktur und Substanz. Kein Wischi-Waschi Rosé für die Terrasse (obwohl er auch da viel Freude bereitet), sondern vielmehr ein genialer Essenbegleiter! Ob zu gegrillten Meeresfrüchten, Auflauf, Gemüse-Lasagne oder Salat mit Edelfisch oder Putenstreifen, der Rosé Fumé adelt jede dieser Speisen! Im Duft attraktive Johannisbeer- und Kirschfrucht mit feinen rauchigen Noten, ein hauchzarter Einfluss vom Holz, sehr diskret und verspielt, aber komplex und mit Tiefgang. Am Gaumen herrlich saftig, wieder viel reife Frucht mit feinstem Säurespiel, das kaum schmeckbare Holz stärkt die Struktur ohne aromatische Beeinflussung, elegant und mit viel Finesse haftet er und füllt den Mund aus. Er lässt Gedanken aufkommen, warum es nicht mehr solcher seriöser Roséweine gibt. BIO und VEGAN. Exklusiv by MASTERWEIN!

Weinsorte:	
Trinken bis:	**2028**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	