



## Rosé vom Zweigelt 2016

Der Rosé besticht durch sein leuchtendes Rosa mit zwiebelschalenfarbenen Reflexen, zartem Duftspiel mit feinen Fruchtnuancen von Kirschen und Waldbeeren. Er wirkt frisch und animierend!

### Das Werden des Weines

Die reifen Trauben werden Ende September von Hand in kleinen Kisten geerntet. Die Trauben werden gerebelt und nach kurzer Maischestandzeit - nachdem der Traubenmost seine klassische Zwiebelschalenfarbe erhalten hat – sorgsam entsaftet und der Most geklärt. Um die zarten Duft- und Aromastoffe der Trauben zu erhalten, wird der Most in gekühlten Edelstahltanks bei ca. 18°C vergoren und anschließend der Wein auf seiner Feinhefe darin gelagert. Zeitig im Frühjahr wird der Wein fruchtig-aromatisch auf die Flasche gezogen.

### Trinkempfehlung

Perfekt geeignet für den Sommer! Erfrischend und belebend auf der sonnigen Terrasse solo genießen oder aber auch ein idealer Speisenbegleiter zu Antipasti, Nudelgerichten, Paella und zu hellem Fleisch.

### J **FACTS**

Rebsorte: 100% Zweigelt gleichgepresst  
Boden: Langenloiser Urgesteins- und Lössboden  
Alk: 12,5% Vol  
Sre: 6 ‰  
RZ: 2 g/l  
Reifepotenzial: 2019

