



Rosé vom Zweigelt 2017

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: 6.7 ‰
RZ: 2.4 g/l
Reifepotenzial: 2020

