

Datenblatt →

# Rose 2017



Verfügbar in  
0,75lt.

**LAGE UND BODEN** schottriger Oberboden mit kalkreichem Untergrund

**SORTEN** 70% Zweigelt, 25% Blaufränkisch, 5% Cabernet Sauvignon

**JAHRGANG 2017** Heißes, extrem trockenes Jahr, in dem die spätreifenden Sorten im Vorteil waren. Weine mit extremer Präzision und feinsten Tanninen.

**BESCHREIBUNG** Und wenn man einfach fröhlichen, harmonischen Trinkspaß sucht, ist man hier genau richtig. Ein Wein, der wie Frühling duftet, nach frischen Erdbeeren und reifen Kirschen. Harmonisch am Gaumen und doch belebend. Er sollte nie fehlen, wenn die Tür zur sonnigen Terrasse offensteht.

> **ERNTE** händische Lese Ende September bis Mitte Oktober

> **GÄRUNG** gekühlte Gärung im Stahltank bei 18-20°C

> **AUSBAU** im Stahltank auf der Feinhefe

> **ALKOHOL** 13,0 % Alk

> **SÄURE** 6,1 g/l

> **RESTZUCKER** 1,5 g/l

> **SPEISEEMPFEHLUNG** Wunderbar als leichter, erfrischender Aperitif, und ein angenehmer, fröhlicher Begleiter zu leichten Fischgerichten, zu geräuchertem Fleisch und Pasta mit Pilzen.

> **SERVIERTEMPERATUR** 8-10°C