

Datenblatt →

# Rose 2018



Verfügbar in  
0,75lt.

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

## **SORTEN**

60% Zweigelt, 30% Blaufränkisch, 10% Pinot Noir

**JAHRGANG 2018** Eine der frühesten Weinlesen aller Zeiten. Prächtiger Jahrgang mit heißem Sommer. Wir freuen uns über die hohe Traubenqualität ohne jegliche Krankheiten. Die Weine zeichnen sich durch schöne Sortentypizität und gehaltvollem Charakter aus. Ein großes Jahr!

**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 Mitte August bis Anfang September

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

> **AUSBAU** im Stahltank auf der Feinhefe

> **ALKOHOL** 13,1 % Alk

> **SÄURE** 6,3g/l

> **RESTZUCKER** 1,7 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