

Datenblatt →

# Rose 2019



Verfügbar in  
0,75lt.

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

**SORTEN** 50% Zweigelt, 30% Blaufränkisch, 10% Pinot Noir, 10% Merlot

**JAHRGANG 2019** Ein wunderbarer Jahrgang. Es ist anzunehmen, dass die Weine neben guter Reife und vollem Körper auch Finesse und unglaubliche Frische haben werden. Zur Fruchttiefe kommt auch ein wunderbar gutes Säurerückrat dazu. Weine mit Balance!

**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 Anfang September

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

> **AUSBAU** im Stahltank auf der Feinhefe

> **ALKOHOL** 13,1 %Alk.

> **SÄURE** 6,5g/l

> **RESTZUCKER** 2,4 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

