

Datenblatt →

# Rose 2021



Verfügbar in  
0,75lt.

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

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

**JAHRGANG 2021** Ein Jahrgang ganz nach unserem Geschmack! Das Wetter hat sich nämlich fast wie bestellt verhalten: Frühling mit viel Niederschlag, keine zu langen Hitzeperioden im Sommer und die händische Ernte konnte unter perfekten Bedingungen stattfinden. Perfekte Reife und wunderbares Säurerückrat! Es werden uns Weine mit schönem, vollem Körper, guter Finesse und unglaublicher Frische erwarten! Seid gespannt!

**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 September – Anfang Oktober

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

> **AUSBAU** im Stahltank auf der Feinhefe

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

> **SÄURE** 6,5g/l

> **RESTZUCKER** 1,1g/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

