

Datenblatt →

Rose 2023



Verfügbar in
0,75lt.

LAGE UND BODEN schottriger Oberboden mit kalkreichem Untergrund

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

JAHRGANG 2023 Ein vielversprechender, spannender, hervorragender Weinjahrgang in Carnuntum. Der Austrieb der Reben erfolgte aufgrund der kühlen Witterung Ende April relativ spät. Während des Sommers wurden wir mit ausreichend Niederschlag und Sonnenstunden versorgt. Die Wasserreserven waren für den Reifebeginn besonders wichtig. Die Erwartungshaltung der Weine ist sehr hoch – eine großartige Ernte ohne Unterbrechung, mit stets warmen und sehr trockenen Temperaturen. Wir hatten perfektes, reifes Traubenmaterial – und blieben von jeglichen Krankheiten verschont. Die Erntemenge war etwas geringer, aber wir freuen uns auf die höchsten Qualitäten mit unglaublicher Konzentration und Finesse.

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** 13,2 % Alk.

> **SÄURE** 6 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

