



Rosé vom Blauen Zweigelt



Weinbeschreibung

Idealer Aperitif- und Sommerwein mit den Eigenschaften eines frischen Weißweines unterstützt mit weichen Tanninen von der Zweigelt-Traube

Wein	Rosé
Sorte	Blauer Zweigelt
Jahrgang	2020
Qualitätsstufe	Qualitätswein

Vinifikation

Kurze Maischestandzeit, Kontrollierte Gärung bei 18°C, Feinhefelagerung bis zur Füllung

Lagerung	Stahltank
Mostgradation	18,0 °KMW
Abfüllung	Jänner 2021
Alkohol in %vol	12,0
Säure in g/l	5,7
Restzucker in g/l	1,5

Kostnotizen

Zartes Rosa, sehr intensive Frucht in der Nase die an Erdbeeren und Himbeeren erinnert, helle Beerenfrucht, charmant, elegant und fruchtig am Gaumen, schöne Säurestruktur

Trinktemperatur	8-10°C
Essen	klassischer Aperitifwein, würzige, asiatische Speisen

Über den Weingarten

Die Trauben für unseren Rosé stammen aus unseren Rieden vom Hasel und aus der Riede Sandgrube. Im Hasel bestehen die Böden aus tiefgründigem Löss der die Reben mit ausreichend Nährstoffen und Wasser versorgt. Die Lage Hasel ist Richtung Süden ausgerichtet und erhält dadurch ausreichend Sonnenstunden. Die Reben in der Sandgrube wachsen auf einen wie es der Name bereits verrät, sehr sandhaltigen und weitaus trockeneren Boden. Die Trauben zeichnen sich durch hohe Konzentration und viel Charakter aus.

Herkunftsland	Austria
Weinbauregion	Niederösterreich
Weinbauggebiet	Kamptal
Lage	Hasel & Wechselberg
Boden	Urgestein & Löss
Pflanzjahr	2001
Bepflanzung	4000 Stöcke/Hektar
Lesezeitpunkt	Ende September handgelesen

