



Rosé Vom Zweifelt 2017

Herkunft und Boden

Die Trauben stammen aus Weingärten rund um den Ort Großriedenthal und streichen die Typizität der Region Wagram hervor.
Bodenbeschaffenheit: Löss, der teils von tonhändigem Tegel durchzogen ist.


Vinifikation

Die Trauben wurden von Hand gelesen und mit schonendem Transport in Lesekisten ins Presshaus gebracht. Zur Farbauslaugung wurde eine Maischestandzeit von 6h angewendet, danach wurde mit geringem Druck gepresst. Der Most wurde anschließend gekühlt in Edelstahltanks bei 18°C vergoren. Nach der kontrollierten Gärung wurde der Wein von der Feinhefe abgezogen und Ende Dezember abgefüllt.

Kostnotiz und Speiseempfehlung

Lachsfarben glänzend im Glas, frische Aromatik an Erdbeeren erinnernd.
Ausgewogener und frischer Trinkfluss. Empfiehlt sich als Aperitif!

Facts

Rebsorte:	100% Blauer Zweifelt
Leseart:	HANDLESE 
Alkohol	12,0 %vol
Säure	6,6 ‰
Restzucker:	1,0 g/l
Trinktemperatur:	8°C
Verfügbar in:	0,75 L
Verschluss:	Drehverschluss
EAN Flasche/Karton:	9120051391306 9120051391313
Biostatus:	Biowein AT-BIO-402

