

Rosé Cuvée



Jahrgang:	2014
Rebsorten:	Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Blaufränkisch
Gesamtalkohol:	12,5 % vol.
Säure:	6,5 g/l
Restzucker:	4,8 g/l
Rieden:	Römerstein, Sandriegel, Martenhof
Boden:	Paratschernosem aus lehmigem Sand mit hohem Kiesanteil, Sandboden, Schwarzerde aus lehmigem Schluff mit hohem Kiesanteil
Ertrag je Hektar:	50 hl
Vinifizierung:	nach kurzer Maischestandzeit Abziehen von der Maische ohne jeglichen Pressdruck, alkoholische Gärung im Stahltank bei 15 °C
Ausbau:	2 Monate auf der Feinhefe
Flaschenfüllung:	November 2014
Trinktemperatur:	10 – 12 °C
Trinkreife:	2014 – 2018, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	frittierte Gerichte (z.B. Wiener Schnitzel, Backhendl)

Leuchtendes Rosa mit zarter Randaufhellung

In der Nase sehr einladend, Frucht pur! Frische Erdbeeren, Himbeeren, auch Rosenduft, Cassis, Kirschlikör, Brombeeren, lang anhaltender Duft, auch am Gaumen sehr fruchtintensiv, Campino-Zuckerl, Mon-Cherie Kirschen, Erdbeeren mit Minze, tolle Kräuterwürze, sehr fein und elegant, salzige Mineralik, frisch-fruchtig, ein aromatischer Rosé mit knackiger Säure und intensiver Frucht! Universell einsetzbar, als Aperitif, zu diversen Speisen aber auch einfach nur solo zum Genießen!