



ZWEIGELT ROSÉ 2019

Rebsorte:	100% Zweigelt
Ertrag:	rund 7.000 kg/ha
Standort:	Die Trauben wachsen in ausgewählten Weingärten in der Weinbauregion Neusiedlersee, die durch sehr trockene, steinige und mineralische Böden gekennzeichnet ist. Das Gebiet zählt zu den heißesten und trockensten Regionen in Österreich und gibt so ideale Bedingungen für hochwertige Weine.
Alkohol:	12.0 Vol. %
Restzucker:	0.7 g/l
Säure:	4.9 g/l
Ausbau:	Vergärung im Stahltank bei 16°C bis 18°C, Ausbau klassisch im Stahltank für 5 Monate
Verschluss:	Stelvin-Schraubverschluss
Verkostungsnotizen:	Kräftig-frisches Pink kennzeichnet unseren Zweigelt-Rosé, das auch gleich Namensgeber für unseren neuen Wein war. Der Wein zeigt in der Nase frische Fruchtaromen nach knackigen Kirschen und roten Beeren. Am Gaumen schmeichelt unser Rosé mit saftiger Frucht und feiner Würze. Der straffe Körper wird von feiner Säure getragen, die in einem eleganten Abgang enden. Ein charaktervoller Sommerwein mit nur 12.0 % Vol. Alkohol.
Speisenempfehlung:	Genießen Sie diesen Wein zu leichten Vorspeisen, Frischkäsen und als besonderer Tipp delikate Fischgerichte wie Lachs.
Optimale Serviertemperatur:	16 - 18°C
Optimale Trinkreife:	2020 - 2021

