



ZWEIGELT ROSÉ 2022

Rebsorte:	100% Zweigelt
Ertrag:	rund 7.000 kg/ha
Standort:	Die Trauben wachsen in ausgewählten Weingärten in Andau und den umliegenden Nachbargemeinden, die durch sehr trockene, steinige und mineralische Böden gekennzeichnet sind. Die Weinbauregion Neusiedlersee zählt zu den heißesten und trockensten Regionen in Österreich und gibt so ideale Bedingungen für hochwertige Weine.
Alkohol:	12.0 Vol. %
Restzucker:	1.3 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:	Der Zweigelt Rosé zeigt kräftiges Rosa im Glas und verführt in der Nase mit würzig-fruchtigen Anklängen nach knackigen Kirschen und roten Beeren. Am Gaumen präsentiert er sich mit heller Beerenfrucht gepaart mit erfrischender Säure. Ein Wein für jeden Anlass und besonders im Sommer nicht wegzudenken.
Speisenempfehlung:	Unser Rosé ist nicht nur als Aperitif geeignet, sondern ist auch ein hervorragender Begleiter zu leichten Salaten, Fisch, Meeresfrüchte und Frischkäse.
Optimale Serviertemperatur:	10 - 12°C
Optimale Trinkreife:	2023 - 2025

