

BIO · ROSÉ 2024

ZWEIFELT



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft



DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

REGIONSWEIN · CARNUNTUM · Die sandigen Lehm- und Lössböden bringen eine wunderschöne und frische Fruchtnote hervor und sorgen für eine ganz besondere Fruchtigkeit.

DER BIOWEIN

TROCKEN · Zarte Rosé-Töne. Dieser Rosé wird aus Zweifelt Trauben gekeltert und überzeugt durch sein zartes Himbeerbouquet und durch die weichen, fast süßlichen Beerenanklänge am Gaumen. Der schöne zarte Abgang mit langer Frische sorgt für großen Trinkspaß und macht den Rosé zu einem perfekten Sommer- und Terrassenwein.

DER JAHRGANG

2024 war geprägt von einem abwechslungsreichen Witterungsverlauf mit Spätfrösten, Hagelereignissen, intensiven Regenphasen und verlangte von uns in den Weingärten viel Fingerspitzengefühl und Handarbeit. Dank des warmen Spätsommers konnten die Trauben perfekt ausreifen. Der Jahrgang 2024 zeigt sich elegant und ausgewogen. Feine Frucht, harmonische Fülle und eine gut eingebundene Säure prägen den Charakter der Weine. Sie präsentieren sich klar, sortentypisch und mit animierender Frische – Weine, die bereits jetzt großen Trinkgenuss bereiten.

SPEISEEMPFEHLUNG

Helle Pastagerichte, Fisch und Meeresfrüchte, Sushi, thailändische und chinesische Küche, Thunfischsalat, Salat Caprese oder Salat Niçoise

SERVIER- UND TRINK-TEMPERATUR 8–10°C

TRINKREIFE 2025–2027

ERNTZEITPUNKT

Anfang September, händisch geerntet

AUSBAU

Auf der Feinhefe im Stahltank ausgebaut

GÄRUNG

Temperaturgesteuert bei 17°C im Stahltank

ALKOHOL 12,5 % vol.

SÄURE 5,9 g/l

RESTZUCKER 4 g/l

FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE
9120048502333

EAN-CODE 6ER-KARTON
9120048502340