

WEINGUT  
**PAYR**



## BIO · ROSÉ 2020

### ZWEIGELT



AT-BIO-402  
ÖSTERREICHISCHE  
LANDWIRTSCHAFT



#### DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

**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 Zweigelt 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

Das warme Jahr 2020 mit seinen Trockenperioden brachte eine sehr gute Traubenreife. Die kühlen Herbstnächte sorgten dabei für eine exzellente Fruchtigkeit und gute Säurestruktur in den Beeren. Wir freuen uns über die Bioweine des Jahrgangs 2020 die durch Vielschichtigkeit, einer ausgewogenen Säure und durch viel Tiefgang überzeugen.

#### 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

2021-2023

#### ERNTZEITPUNKT

Mitte September, händisch geerntet

#### AUSBAU

Auf der Feinhefe im Stahltank ausgebaut

#### GÄRUNG

Temperaturgesteuert bei 17°C im Stahltank

**ALKOHOL** 13 % vol.

**SÄURE** 5,1 g/l

**RESTZUCKER** 4,4 g/l

**FORMATE** 0,75l

#### EAN-CODE FLASCHE

9120048501442

#### EAN-CODE 6ER-KARTON

9120048501459