

ROSÉ 2019

ZWEIFELT



DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

NIEDERÖSTERREICH • Die sandigen Lehm- und Lössböden bringen eine wunderschöne und frische Fruchtnote hervor und sorgen für eine ganz besondere Fruchtigkeit.

DER WEIN

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

Die Weine des Jahrgangs 2019 zeigen Vielschichtigkeit, ausgewogene Säure und viel Tiefgang. Das warme Jahr mit Trockenperioden brachte eine sehr gute Traubenreife, wobei die kühlen Herbstnächte für exzellente Fruchtigkeit und gute Säurestruktur sorgten. Wir freuen uns über den guten, vollreifen Weinjahrgang!

SPEISEEMPFEHLUNG

Helle Pasta Gerichten, Fisch und Meeresfrüchten, Sushi, thailändische und chinesischer Küche, Thunfischsalat, Salat Caprese oder Salat Niçoise

SERVIER- UND TRINK-TEMPERATUR

8-10°C

TRINKREIFE

2019-2022

ERNTZEITPUNKT

Anfang September, händisch geerntet

AUSBAU

Auf der Feinhefe im Stahltank ausgebaut

GÄRUNG

Temperaturgesteuert bei 17°C im Stahltank

ALKOHOL 13,5 % vol.

SÄURE 6,1 g/l

RESTZUCKER 2,6 g/l

FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE

9120048501251

EAN-CODE 6ER-KARTON

9120048501268