



Rosé 2011
leicht & lebhaft

*Zitat Rudolf Schwarzböck:
Ein fruchtbetonter, blumiger Wein, der sich leicht u. trocken präsentiert.*

*** Informationen zum Terroir & Ausbau**

Rebsorte: 100% Zweigelt

Lage: tiefgründiger, sandiger Lehmboden sowie Flyschgesteinsboden

Klima: Kontinental mit pannonischen Einflüssen. Das Mikroklima des Bisamberges wirkt sich günstig auf die Vegetation sowie Aromabildung aus.

Bodenpflege: Bewirtschaftung im Einklang der Natur durch Schaffung eines gut durchlüfteten Bodens, der Nützlinge fördert: beispielsweise durch Begrünen und Mähen der Fahrgasse, Ausbringen des Tresters...

Ernte/Ausbau: Handlese Ende September, schonende Pressung nach 6-stündiger Maischestandzeit, Verarbeitung nach dem Schwerkraftprinzip ohne Einsatz von Pumpen, kontrollierte temperaturgesteuerte Vergärung bei 18° im Stahltank, Ausbau auf der Feinhefe bis Mitte November. Abfüllung: am 28.11.2011 mit Schraubverschluss.

*** Verbraucherinformation:**

Alkoholgehalt: 11,5 %vol

Säure: 5,9 g/l

Restzucker: 1,2 g/l

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Trinkreife: 2011 und 2013

Beschreibung: Präsentiert sich im strahlenden Rosa und stimmt auf den Sommer ein: in der Nase feine Anklänge an Erd- und Himbeeren, wirkt am Gaumen sehr erfrischend durch knackige Säurestruktur, ein Klassiker für die heißen Tage.

Speisenempfehlung: Ein idealer Aperitifwein, passt gut zur Jause und Hausmannskost, zu Meeresfrüchten und Grillgerichten.

Empfohlene Trinktemperatur: 8-10 °C

