



Rosé 2009
leicht & lebhaft

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

*** Informationen zum Terroir & Ausbau**

Rebsorte: 50 % Zweigelt, 40 % Bl. Portugieser, 10 % Cabernet Sauvignon

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 in der 2. Septemberhälfte, schonende Pressung, Verarbeitung nach dem Schwerkraftprinzip ohne Einsatz von Pumpen, kontrollierte temperaturgesteuerte Vergärung bei 18° im Stahltank, Ausbau auf der Feinhefe bis Mitte Januar.
Abfüllung:

*** Verbraucherinformation:**

Alkoholgehalt: 12 %vol

Säure: 5,2 g/l

Restzucker: 1,6 g/l

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Trinkreife: 2010 und 2011

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 sowie zu leichten Fischgerichten.

Empfohlene Trinktemperatur: 8-10 °C

