



Rosé 2020



TERROIR

Die Trauben stammen von unseren Weingärten in Hagenbrunn und Enzersfeld. Geologisch ist der Bisamberg eine Fortsetzung der Flyschzone (= Sandstein mit Tonmergel, kalkreich) des Wienerwaldes. Als Auflage dient sandiger Lehm und lehmiger Schluff. Es herrscht kontinentales Klima mit pannonischen Einflüssen. Das Mikroklima des Bisambergs wirkt sich günstig auf die Vegetation sowie Aromabildung aus.

VEGETATIONSVERLAUF 2020

trockenes, warmes Frühjahr, früher Austrieb, regenreicher Mai und Juni verzögerte die Blüte, Blüte erfolgte über 2 Wochen Mitte Juni, abwechslungsreicher Sommer, trockener Spätsommer, Erntebeginn Mitte September, bis Mitte Oktober gute Erntebedingungen.

WEINBESCHREIBUNG

Feine Erdbeernoten betören die Nase und machen schon im Duft Lust auf den ersten Schluck. Am Gaumen harmonisch und fruchtig nach Beeren und Zitrusfrüchten erinnernd.

Vergnügliches Weinerlebnis in seiner schönsten Form.

SPEISENBEGLEITUNG

Harmoniert gut mit gegrilltem Huhn, Fisch und Meeresfrüchten wie auch mit Sommersalaten und verschiedenen Aufläufen.



HERKUNFTSBEZEICHNUNG:

Niederösterreich

REBSORTE: Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch, Cab. Sauvignon

QUALITÄTSSTUFE:
Qualitätswein mit g.U.

ALKOHOLGEHALT: 12,5 %vol.

SÄURE: 5,3 g/l

RESTZUCKER: 5,6 g/l

TRINKREIFE: 2020-2023

VERARBEITUNG:

Lese Anfang Oktober, 6 Stunden Maischestandzeit, schonende Pressung, Vergärung imahltank bei 20°C. Erste Abfüllung im Jänner 2021 in 0,75l. Flaschen mit Schraubverschluss.



Rosé 2020



TERROIR

the grapes come from our vineyards in Hagenbrunn and Enzersfeld, at the foot of the hill Bisamberg. Geologically, the Bisamberg is a continuation of the flysch zone of the Vienna Woods and consists largely of loess layers.

There is a continental climate with Pannonian influences. The microclimate of the Bisamberg has a favorable effect on the vegetation and aroma formation.



VEGETATION COURSE 2020

dry, warm spring, early budding, rainy May and June delayed flowering, flowering took place over 2 weeks in mid-June, varied summer, dry late summer, harvest start in mid-September, good harvest conditions until mid-October.

TASTING NOTES

Fine strawberry notes beguile the nose and make you want to sip for the first time. On the palate spicy acidity structure and fresh fruit. Enjoyable wine experience in its most beautiful form.

FOOD PAIRING

Perfect for a snack, goes well with cold appetizers such as asparagus, prosciutto, but also good with sushi, seafood and barbecue.

ORIGIN: Lower Austria

VARIETY: Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon,

QUALITY LEVEL:
Quality wine with P.D.O.

ALCOHOL CONTENT: 12,5 %vol.

ACIDITY: 5,3 g/l

RESIDUAL SUGAR: 5,6 g/l

DRINKING AGE: 2020-2023

PROCESSING:
Harvest in the beginn of October, 6 hours must standtime, gentle pressing, fermentation at 20°C in stainless steel tank. First bottling in January 2021 in 0,75lt. bottles with screw-cap.

