

Rosé 2022

Sorte: Pinot Noir, Merlot
Herkunft: Weinviertel
Lage: Breiteln
Boden: Lössboden mit hohem Lehmanteil
Alter Rebstöcke: 25 Jahre
Gärung/Ausbau: gekühlte Gärung in Edelstahltanks

Analyse:
Alkohol: 12,5 Vol%
Restzucker: 3 g / l
Säure: 5,7 ‰

Beschreibung: klare, lachsrote Farbe,
fruchtige Nase erinnernd an Erdbeeren und Himbeeren,
tolle Frische und Säurespiel

Serviervorschlag: Wir empfehlen ~10°C, dann bringt der Wein seine ganze
Eleganz und Finesse zum Ausdruck
Eignet sich hervorragend als Aperitif.

Trinkreife: 2 Jahre

Verschluss: Schraubverschluss
Prüfnummer: N05118/23

