

ROSÉ 2018

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

Der Jahrgang 2018 ist ein großer! Geprägt durch den heißen Sommer, einer außergewöhnlich frühen Weinlese und der ausgezeichneten Traubenqualität wird 2018 als vollreifer Weinjahrgang begeistert.

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

2018-2020

ERNTZEITPUNKT

Anfang September, händisch geerntet

AUSBAU

Auf der Feinhefe im Stahltank ausgebaut

GÄRUNG

Temperaturgesteuert bei 17°C im Stahltank

ALKOHOL 13 % vol.

SÄURE 5,8 g/l

RESTZUCKER 3 g/l

FORMATE

0,75l

EAN-CODE FLASCHE

9120048500919

EAN-CODE 6ER-KARTON

9120048500926