

**BIO · ROSÉ 2025**  
ZWEIGELT



AT-BIO-402  
Österreich-Landwirtschaft



**DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN**

**REGIONSWEIN · CARNUNTUM** · Die sandigen Lehm- und Lössböden bringen eine wunderschöne und frische Fruchtnote hervor und sorgen für eine ganz besondere Fruchtigkeit.

**DER BIOWEIN**

**TROCKEN** · Zarte Rosé-Töne. Dieser Rosé wird aus Zweigelt 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**

**2025** war geprägt von einem wechselhaften Witterungsverlauf, der im Weingarten viel Aufmerksamkeit und eine konsequente Selektion erforderte. Durch präzises Arbeiten und den richtigen Lesezeitpunkt konnten dennoch sehr gute Qualitäten erzielt werden. Besonders früh gelesener Zweigelt zeigt sich heuer von seiner fruchtbetonten und trinkfreudigen Seite.

Der Jahrgang 2025 präsentiert sich bei den Rotweinen frisch, elegant und fein strukturiert. Saftige Frucht, allen voran rotbeerige Aromen, sowie eine klare Stilistik prägen den Charakter. Insgesamt zeigt sich der Jahrgang präzise, ausgewogen und mit animierendem Trinkfluss – Weine, die schon jung viel Freude bereiten und zugleich gutes Potenzial mitbringen.

**SPEISEEMPFEHLUNG**

Helle Pastagerichte, Fisch und Meeresfrüchte, Sushi, thailändische und chinesische Küche, Thunfischsalat, Salat Caprese oder Salat Niçoise

**SERVIER- UND TRINK-TEMPERATUR** 8-10°C

**TRINKREIFE** 2026-2030

**ERNTZEITPUNKT**  
Mitte September,  
händisch geerntet

**AUSBAU**  
Auf der Feinhefe im Stahltank  
ausgebaut

**GÄRUNG**

Temperaturgesteuert bei 17°C  
im Stahltank

**ALKOHOL** 11,5 % vol.

**SÄURE** 5,5 g/l

**RESTZUCKER** 1,4 g/l

**FORMATE** 0,75l

**EAN-CODE FLASCHE**  
9120048502531

**EAN-CODE 6ER-KARTON**  
9120048502548