

ROSÉ 2017

ZWEIFELT



DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

NIEDERÖSTERREICH • Die sandigen Lehm- und Lössböden bringen eine wunderschöne und frische Fruchtnote hervor und sorgen für einen 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

2017 war ein bewegendes Weinjahr — auf Frost im Frühjahr folgte ein heißer und trockener Sommer. Wir haben die Herausforderungen gut gemeistert und freuen uns über eine ausgezeichnete Traubenqualität die sich

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

Mitte 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

9120048500742

EAN-CODE 6ER-KARTON

9120048500735