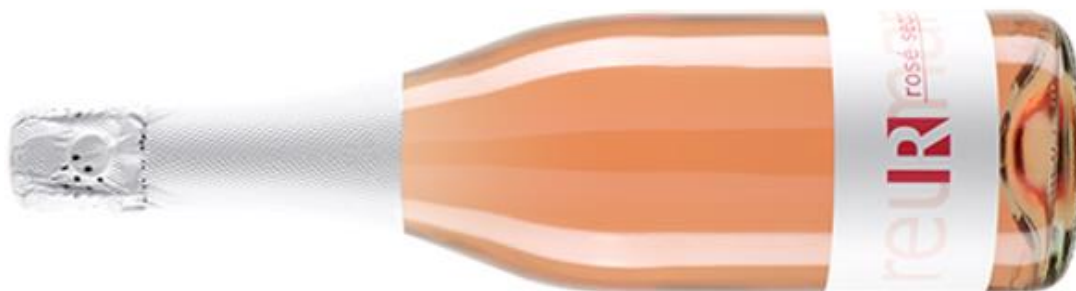


rosé secco 2023 | fein | duftig | lebhafter Charakter



## STECKBRIEF

**Trauben** | Zweigelt  
**Einheit** | Flasche 0,75 L  
**Jahrgang** | 2023  
**Riede/Lage** | Deutschkreutz  
**Boden** | Braunerde vermischt mit Sand  
**Alter der Rebstöcke** | 38 Jahre  
**Kultur** | Mittelkultur  
**Ernte** | 29. September 2023  
**Flaschenfüllung** | Dezember 2023  
**Verschlussart** | Naturkork

## VINIFIZIERUNG | AUSBAU

**Vinifizierung** | Nach dem Rebellen werden die Trauben sofort abgepresst, danach erfolgt eine temperaturkontrollierte Vergärung im Edeltank  
**Ausbau** | Edeltank

## CHARAKTERISTIK

Lebhafter, erfrischender Charakter, zarter Duft nach Kirschen und Erdbeeren, die sich auch am Gaumen widerspiegeln; spritzig und frisch mit fruchtigem, erfrischendem Nachhall

## ANALYSEWERTE

**Alkohol** | 12 vol.%  
**Restzucker** | 17 g/l  
**Säure** | 6 g/l

## EMPFEHLUNGEN

**Speisempfehlung** | Geräucherte Speisen, vom Lachs über Süßwasserfische wie Forelle und Saibling. Passt auch gut zu Gerichten mit Geflügel. Auch Fingerfood bekommt mit einem Glas Schaumwein eine festlichere Note.

**Optimale Serviertemperatur** | 8°