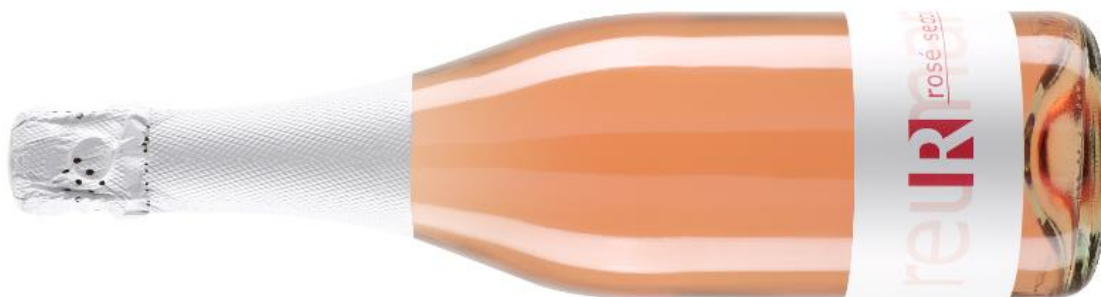


rosé secco | fein | leicht | lebhafter Charakter



## STECKBRIEF

**Trauben** | Zweigelt

**Füllmengen** | Flasche 0,75 L und 0,200 L (passt in jede Damen-Handtasche)

**Jahrgang** | 2019

**Riede/Lage** |

**Boden** | Braunerde mit sandigem Lehm

**Alter der Rebstöcke** | 36 Jahre

**Kultur** | Mittelkultur

**Ernte** | 17. September 2019

**Flaschenfüllung** | Anfang Dezember 2019

**Verschlussart** | Naturkork

## VINIFIZIERUNG | AUSBAU

**Vinifizierung** | Nach dem Reben werden die Trauben sofort abgepresst, danach erfolgt eine temperaturkontrollierte Vergärung im Edelstahltank.

**Ausbau** | Edelstahltank

## CHARAKTERISTIK

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

## ANALYSEWERTE

**Alkohol** | 12,0 vol.%

**Restzucker** | 17,0 g/l

**Säure** | 6 g/l

## EMPFEHLUNGEN

**Speisempfehlung** | Brathuhn oder Forelle Müllerin, Fisch – ob pochiert, gegrillt oder als leichte Terrine mit mediterranem Touch, frische Meeresfrüchte oder asiatische Wok Gerichte mit knackigem Gemüse

**Optimale Serviertemperatur** | 8°