

rosé secco | fein | duftig | lebhafter Charakter



STECKBRIEF

Trauben | Zweigelt
Einheit | Flasche 0,75 L
Riede/Lage | Deutschkreutz
Boden | Braunerde vermischt mit Sand
Alter der Rebstöcke | 40 Jahre
Kultur | Mittelkultur
Ernte | 16. September 2025
Flaschenfüllung | Ende November 2025
Verschlussart | Naturkork

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

Vinifizierung | Nach dem Rebeln 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°