



Rosa

Rosé Saignée

2016

Verarbeitung	Die ROSA wird aus Saftabzug hergestellt. Nach traditioneller Methode werden die roten Trauben noch vor der Gärung für einige Stunden ausgelaugt, dabei lösen sich Farb- und Aromastoffe, sowie zarte Gerbstoffe aus den Beerenschalen. Den Vorgang des Abzapfens bezeichnet man auch als „Bluten lassen“, im franz. saigner .
Rebsorten	Wir verwenden dazu je 1/3 unserer besten Chargen der heimischen Rebsorten Blaufränkisch, St. Laurent und Zweigelt .
Boden	Die Rebstöcke für diesen Wein wachsen in Frauenkirchen und Jois auf quarzhaltigem Kieselsteinboden und Schiefer mit Quarzeinschlüssen.
Alter der Reben	bis zu 43 Jahre
Erntezeit	im September und Oktober 2016 von Hand gepflückt
Ausbau	im Stahltank vergoren und ausgebaut
Alkohol	13,2 % Vol.
Restzucker	1,0 g/l
Säure	6,3 g/l
Beschreibung	strahlendes Himbeerrot in der Farbe, in der Nase intensive Frucht nach Himbeeren, Kirschen und roten Johannisbeeren, am Gaumen fruchtig mit Anklängen von Stachelbeeren, ausgewogen, harmonisch mit milder Säure

Optimale Trinkreife 2016 - 2018

Die **ROSA** ist ein idealer Aperitifwein, passt auch gut zu Salaten, sowie zu Fisch und Meeresfrüchten, eignet sich hervorragend als Begleiter zu Hartkäse und Speckvariationen. Ein Rosé, der zu jedem Wetter passt!

Als **Trinktemperatur** empfehlen wir um die 12 °C für eine optimale Entfaltung der feinen Aromen.