



Rosa

Rosé Saignée

2018

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 44 Jahre
Erntezeit	im August und September 2018 von Hand gepflückt
Ausbau	imahltank vergoren und ausgebaut
Alkohol	12,6 % Vol.
Restzucker	1,4 g/l
Säure	5,2 g/l
Beschreibung	strahlendes Himbeerrot in der Farbe, im Duft Himbeeren mit Anklängen von Erdbeeren, im Geschmack ebenso Himbeeren und zarte Noten von Kirschen, geschmeidig rund und lang anhaltend

Optimale Trinkreife 2019 - 2021

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.