



Rosa

Rosé Saignée

2019

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. **Saignée**.

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, sowie Muschelkalk.

Alter der Reben bis zu 55 Jahre

Erntezeit im September 2019 von Hand gepflückt

Ausbau im Stahltank vergoren und ausgebaut

Alkohol 12,5 % Vol.

Restzucker 0,7 g/l

Säure 5,7 g/l

Beschreibung strahlendes Himbeerrot in der Farbe, Aromen nach Himbeeren und Kirschen in der Nase, sehr fein, mild und lang am Gaumen

Optimale Trinkreife 2020 - 2022

Die **ROSA** ist ein idealer Aperitifwein, passt auch gut zu Salaten, sowie zu Fisch und Meeresfrüchten, eignet sich hervorragend als Begleiter zum Grillen.

Ein Rosé, der zu jedem Wetter passt!

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