



Rosa 2023

Rosé Saignée

Verarbeitung	Die ROSA wird aus Saftabzug hergestellt. Nach traditioneller Methode werden die roten Trauben noch vor der Gärung für einige Stunden ausgelaut, 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 Blaifränkisch, 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 49 Jahre
Erntezeit	im September 2023 von Hand gepflückt
Ausbau	Nach kurzer Kontaktzeit mit den roten Traubenschalen wird der Saft ohne Pressung abgezapft, dadurch bleiben die Farb- und Aromastoffe besonders fein erhalten, Vergärung und Lagerung im Tank, um die Frische zu konservieren
Bewirtschaftung	Biodiversität ist wichtig für die Stärkung der natürlichen Kräfte. Zwischen den Reben findet sich eine reichhaltige Vielfalt an Blühpflanzen und Insekten.
Beschreibung	leuchtendes Himbeerrot, in der Nase Aromen nach Himbeeren und Erdbeeren mit Anklängen von Kirschen, am Gaumen lebendig und vollmundig
Speisebegleitung	Aperitif, leichte Vorspeisen, Salate, Fisch, Gegrilltes
Lagerpotential	2 - 5 Jahre
Trinktemperatur	8 - 12 °C
Alkohol	13,0 % Vol.
Restzucker	3,2 g/l
Säure	5,6 g/l