



Rosa 2025

Rosé Saignée

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 Beerenenschalen. 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 quarzhältigem Kieselsteinboden und Schiefer mit Quarzeinschlüssen.

Alter der Reben

bis zu 51 Jahre

Erntezeit

im September 2025 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

Himbeerrot in der Farbe, Aromen von Himbeeren mit zart pfeffriger Note in der Nase, am Gaumen Anklänge von roten Beeren, vollmundig und mineralisch im Abgang

Speisebegleitung

Aperitif, leichte Vorspeisen, Salate, Fisch, Gegrilltes

Lagerpotential

2 - 5 Jahre

Trinktemperatur

8 - 12 °C

Alkohol

12,5 % Vol.

Restzucker

2,3 g/l

Säure

6,1 g/l