

Zweigelt Rosé 2016



Rebsorte(n):	Zweigelt
Qualität:	Qualitätswein
Trinkreife:	2017-2018
Analysedaten:	Restzucker: 3,6 g/l Säure: 5,5 g/l Alkohol: 12,5 %vol
Potential:	2017-2019
Lage:	Riede Straßenäcker, Schotter- und Schwarzerdeboden.
Alter der Rebstöcke:	28 Jahre
Kellertechnik:	Lese Mitte September, Direktpressung, kontrollierte und gekühlte Vergärung im Edelstahltank bei 15-17 °C. Auf der Feinhefe bis Ende November, danach Lagerung im Edelstahltank. Abfüllung im Juli 2017.
Verschluss:	Drehverschluss
Weinbeschreibung:	Leuchtendes Rosa, in der Nase Noten von Erdbeeren und Himbeeren, fruchtig und frisch am Gaumen mit einem fruchtigen Abgang.
Trinkempfehlungen:	gekühlt bei 10-12 °C
Speisenempfehlungen:	Passt hervorragend zu leichtem Fisch und Meeresfrüchten sowie hellem Fleisch und ist auch als Aperitif besonders empfehlenswert.
Sonstiges:	Chiantiglas