

Frizzante Rosé



Gesamtalkohol:	12,5 % vol.
Säure:	7,1 g/l
Restzucker:	15 g/l
Rieden:	Römerstein, Sandriegel, Martenhof
Boden:	Paratschernosem aus lehmigem Sand mit hohem Kiesanteil, Sandboden, Schwarzerde aus lehmigem Schluff mit hohem Kiesanteil
Ertrag je Hektar:	50 hl
Vinifizierung:	kurze Maischestandzeit, danach Abpressen und alkoholische Gärung im Stahltank bei 15 °C
Ausbau:	2 Monate auf der Feinhefe, danach Kohlensäure zugesetzt
Flaschenfüllung:	Juni 2011
Trinktemperatur:	6 – 8 °C
Trinkreife:	2011 – 2015, bei optimaler Lagerung

leuchtendes Zartrosa;

frische Nase, Beerenanklänge wie etwa Erdbeere, Kirsche, Banane, Orange, leicht würziger Touch; am Gaumen ein angenehmes Säurespiel gepaart mit viel Frucht, dieser Frizzante Rosé ist ein vielseitiger Speisenbegleiter und vor allem als Aperitif sehr empfehlenswert;