

Rosé Cuvée



Jahrgang:	2010
Rebsorten:	Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
Gesamtalkohol:	13,5 % vol.
Säure:	6,4 g/l
Restzucker:	3,6 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:	4 Monate auf der Feinhefe
Flaschenfüllung:	Juni 2011
Trinktemperatur:	10 – 12 °C
Trinkreife:	2011 – 2015, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	frittierte Gerichte (z.B. Wiener Schnitzel, Backhendl)

leuchtende zartrosa Farbe;

in der Nase viel Frucht, Erdbeeren und Kirschen, auch Marillen, süßlicher Duft, Feigen, auch würzige Anklänge, reife Birnen, Apfeltöne, am Gaumen sehr cremig, aber auch tolle Fruchtbestandteile, grüner Apfel, Orangen, Zitrustöne, knackige Säure, sehr angenehmer Trinkfluss, ein Wein für sommerfrische Stunden!