



Rosé vom Zweigelt 2020

Das kühle Kamptaler Klima bietet perfekte Voraussetzungen für Roséweine mit Finesse und feiner Frucht. Der Rosé vom Zweigelt besticht durch sein leuchtendes Rosa mit zwiebelschaligen Reflexen, zartem Duftspiel und den feinen Fruchtnuancen von Kirschen und Waldbeeren. Er wirkt frisch und animierend!

Das Werden des Weines

Die reifen Trauben wurden sorgsam von Hand in kleinen Kisten geerntet. Die Trauben wurden gerebelt und nach kurzer Maischestandzeit, nachdem der Traubenmost seine klassische Zwiebelschaligenfarbe erhalten hat, sanft entsaftet und der Most geklärt. Um die zarten Duft- und Aromastoffe der Trauben zu erhalten, wurde der Most in Edelstahltanks langsam vergoren und anschließend noch einige Zeit auf seiner Feinhefe darin gelagert.

Das Weinjahr 2020

Ein richtig klassischer Jahrgang. Sonne, Wind und Regen haben im Jahresverlauf eine gute Balance gefunden und die Weingärten konnten sich geruhsam und bedächtig entwickeln. Alles gemeinsam sorgte für vitale Reben, erforderte aber auch sehr viel Handarbeit. Das Resultat ist ein traditioneller Kamptal-typischer Jahrgang, der sich durch Feingliedrigkeit, Eleganz, Lebendigkeit und Charakter auszeichnet.

Trinkempfehlung

Perfekt geeignet für den Sommer! Auf der sonnigen Terrasse solo genießen oder aber auch als idealen Speisenbegleiter zu Antipasti, Nudelgerichten, Paella oder zu hellem Fleisch.

J **FACTS**

Rebsorte: Zweigelt
Handgelesene Trauben aus biologischer Landwirtschaft
Böden: Urgesteins- und Lössboden
Alk: 12,0 % Vol.
Sre: 6,6 ‰
RZ: 1,5 g/l
Reifepotenzial: 2023

