

grassl

ROSÉ 2019

Dornen exklusive.

Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent im Verhältnis 7 zu 2 zu 1. Fröhlich, sonnig, sommerlich. Das ist das Motto unseres Rosé, dessen Zweigelt-Anteil aus den selben Lagen kommt, wie unser klassischer Zweigelt. Ganz anders als dieser steht er jedoch nicht im Zeichen von Wärme und Fülle sondern glänzt mit Frische, Kühle und Saft. Somit ist er der ideale Kompagnon für laue Nachmittage auf der Sonnenterrasse, der perfekte Aperitif oder ein köstlicher Erfrischer für zwischendurch.



KOSTNOTIZ

Feines Lachsrosa, rotbeeriger Duft nach frischen Kirschen und Erdbeeren, saftig und animierend (bis 2024)

Idealer Aperitif- und Terrassenwein, sehr gut zu leichtem Fisch & Meeresfrüchten, hellem Fleisch und hartem Käse

Optimale Trinktemperatur: 8-10 °C

VINIFIKATION

Handlese und Selektion in zwei Selektionsschritten Ende September 2019.

Kontrollierte Vergärung in Edelstahlbehältern bei 18°, Reifung im Edelstahltank auf der feinen Hefe bis zur Füllung im April 2020.

DATEN

Cuveé von: 70% Zweigelt, 20 % Blaufränkisch und 10% St. Laurent
12,6 vol% alc. / 6,0 g/l Säure / 1,8 g RZ trocken

HERKUNFT

Gut wasserspeichernde, lehmig-schottrige Lehmböden in Südostexposition, 10 - 50 Jahre alte Weingärten, Weinbaugbiet Carnuntum