



## Rosé vom Zweigelt 2019

Langenlois

Der Rosé besticht durch sein leuchtendes Rosa mit zwiebelschalenfarbenen Reflexen, zartem Duftspiel und mit feinen Fruchtnuancen von Kirschen und Waldbeeren. Er wirkt frisch und animierend!

### Das Werden des Weines

Die reifen Trauben werden Anfang September von Hand in kleinen Kisten geerntet. Die Trauben werden gerebelt und nach kurzer Maischestandzeit – nachdem der Traubenmost seine klassische Zwiebelschalenfarbe erhalten hat – sorgsam entsaftet und der Most geklärt. Um die zarten Duft- und Aromastoffe der Trauben zu erhalten, wird der Most in gekühlten Edelstahltanks bei ca. 18 °C vergoren und anschließend der Wein auf seiner Feinhefe darin gelagert.

### Trinkempfehlung

Perfekt geeignet für den Sommer! Erfrischend und belebend auf der sonnigen Terrasse solo genießen oder aber auch ein idealer Speisenbegleiter zu Antipasti, Nudelgerichten, Paella und zu hellem Fleisch.

### J FACTS

Rebsorte: 100 % Blauer Zweigelt

Herkunft: Niederösterreich . BIO

Böden: Langenloiser Urgesteins- und Lössboden

Alk: 12,5 % Vol.

Sre: 6,9 ‰

RZ: 1,5 g/l

Reifepotenzial: 2022

