



Gut Hardegg Edition Gimpel Rosé 2025



Helles Rosarot mit schönen Reflexen. In der Nase Waldbeeren, Kirsche und Cassis. Unsere spezielle Traubenselektion verbindet Frische und Eleganz auf einzigartige Weise.

Herkunft: ausgewählte Lagen im Pulkautal, nördliches Weinviertel

Boden: Roh-Sedimentationsgesteinsboden mit gutem Tonanteil

UNSER BEITRAG ZUR ARTENVIELFALT

Wildvögel sind ein besonders sensibler Indikator für Artenvielfalt. Mit dem Anlegen von Biotopen, Hecken und Windschutzstreifen sowie der biologisch-organischen Arbeitsweise im Weinbau versuchen wir von Gut Hardegg seit Jahren die Lebensbedingungen unserer natürlichen Freunde zu verbessern. Vögel, Insekten, Bodenlebewesen, sogar Niederwild – alle sind essenziell für die zukünftige Lebensqualität. Als lebensfrohen Stellvertreter für unseren Rosé finden Sie den Gimpel (*Pyrrhula pyrrhula*) am Etikett.

VINIFIKATION

Die Merlot- und Zweigelttrauben wurden gerebelt und nach sehr kurzer Maischestandzeit schonend entsaftet. Um die zarten Duft- und Aromastoffe der Trauben zu erhalten, wurde der Most in gekühlten Edelstahltanks bei ca. 18°C vergoren und anschließend der Wein auf seiner Feinhefe darin gelagert.

SPEISENEMPFEHLUNG

Ein erfrischender Wein für warme Tage, passt hervorragend zu Antipasti, Geflügel oder gegrilltem Fisch.

Alk: 12,5% | **Säure:** 7 g/l | **Restzucker:** 6 g/l

Empfohlene Trinktemperatur: 8-10°C

Trinkreife: 2026-2028

AT-BIO-402
Österreichische
Landwirtschaft

