



Rosé vom Gut 2025



Ein Rosé mit heller Farbe, frisch und fruchtig mit feinem Duft nach Erdbeeren und Himbeeren, kaum spürbaren Tanninen und animierender Fruchtsüsse. Ein erfrischender Wein für warme Tage. Herkunft: ausgewählte Lagen im Pulkautal, nördliches Weinviertel
Boden: Roh-Sedimentationsgesteinsboden mit guten Tonanteil.

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: 10-12°C
Trinkreife: 2026-2028

AT-BIO-402
Österreichische
Landwirtschaft

