

gluegglich Rosé



Weingarten

Herkunft:	Weinland Österreich
Qualitätsstufe:	Landwein
Lage:	Gumpoldskirchen
Seehöhe:	240 - 270 m
Sorten:	Zweigelt, St. Laurent, Pinot Noir
Boden:	maritime Sedimente, Kalkschotter
Klima:	pannonisch
Erziehungssystem:	Guyot
Alter der Rebstöcke:	10 bis 40 Jahre
Pflanzendichte:	4.000 - 5.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	40 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch-dynamisch nach respekt-BIODYN

Wein

Gekeltert wie früher! Tief verwurzelte österreichische Rebsorten aus verschiedenen Jahrgängen. Spontan, teilweise mit Beeren (5%) vergoren, ungeschönt und unfiltriert. Geduldig im Holz und Stahl gereift. Trocken mit frischer Säure und Lebendigkeit.

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten
Maische:	teilweise Maischekontakt, teilweise Ganztraubenpressung
Gärung:	spontan im Eichenfass teilweise mit Beeren
Ausbau:	4 Monate auf der Vollhefe, 2 Monate auf Feinhefe
Schwefelung:	vor der Füllung mit 15 mg/l

Verkostung

Seidenmattes Dunkelrosa mit Randaufhellung, blitzsauber, rote Äpfel, Kirschen und Brombeerjoghurt im Bukett, ein Hauch Veilcheneis; leichtfüßig und balanciert, tänzelt am Gaumen, saftige Äpfel frisch vom Baum, getrocknete Cranberrys, angenehm trocken mit appetitanregender Säure, vielseitiger und trinkfreudiger Bankettwein für das Sommerfest, zaubert das Flair der Provence herbei. (verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

Schmeckt zu

französische Küche, Obstkuchen und Cookies

Trinkreife:	2024-2026
Vegan:	Ja
Zutaten & Nährwerte:	E: 276 kJ/ 66kcal



Alkohol: **11%**

Restzucker: **3,3 g/l**

Säure: **5,3 g/l**

Gesamt SO₂: **34 mg/l**