



ROSÉ 2023



REBSORTE

Eine sommerliche Cuvée aus den traditionellen Rebsorten

VINIFIKATION

Maischekontakt von ca. 6 Stunden mit anschließender Pressung der Trauben, welcher eine Klärung des Mostes durch natürliche Sedimentation folgt. Der Most wird anschließend bei 23°C im Edelstahlbehälter vergoren und auf seiner Feinhefe gereift.

DEGUSTATION

Der Rosé präsentiert sich in wundervollem Hellrosa, mit lachsrosa Akzenten im Glas und verführt mit einem sommerlichen Bouquet an roten Beeren. Raffiniert und elegant mit erfrischender Säure, zeigt sich der Rosé aromatisch und fruchtbetont.

EMPFIEHLT SICH ZU

Meeresfrüchten, hellem Fleisch, Käse aber auch als Aperitif.

BEZEICHNUNG

Weinberg Dolomiten IGT

Alkohol: 12,5 % Vol.

Säure: 6,0 g/L

Zucker: 1,4 g/L

Flaschengröße: 0,75l