

# ROSÉSECCO

<b>Vinifizierung</b>	Das gesunde Traubenmaterial lassen wir in der Presse für 2 bis 4 Stunden fermentieren (je nach Farbintensität), um die funkelnde Rosé-Rubin-Farbe für den Wein herauszuarbeiten. Danach werden die Trauben gepresst. Nach dem Absetzen der Trubstoffe wird der blanke Saft in den Gärbehälter gepumpt und mit dem Zusatz von Hefenährstoffen und Hefe zur Vergärung gebracht. Unser Wein wird im Stahltank vergoren und wird bei der Gärung gelenkt – das bedeutet, dass der Wein in einer bestimmten Temperaturkurve gekühlt wird. Dieser Vorgang sorgt dafür, dass der Wein mit frischer und animierender Frucht sowie einem harmonisierenden, feinen Geschmacksbild überzeugt. Abschließend wird der Rosé-Wein mit Restsüße versetzt und im Drucktank mit 2,5 Bar Kohlen-säure versetzt. Die angenehme Kohlensäure sorgt für frisches und freches Prickeln am Gaumen.
<b>Ausbau</b>	Stahltank
<b>Kategorie</b>	Perlwein
<b>Analytische Werte</b>	Alc: 12,0 % / RZ: 15,0 g / SRE: 6,2 ‰
<b>Herkunft</b>	Österreich
<b>Rebsorte(n)</b>	Rosé vom Zweigelt
<b>Trink-temperatur</b>	8-10 °C
<b>Reifepotential</b>	2 Jahre
<b>Kostnotiz</b>	Funkelndes Rosé-Rubin. In der Nase schöne Fruchtaromatik und klarer Duft mit feinen Strukturen. Zeigt am Gaumen elegante und saftige Fruchtaromen von Grapefruit und feinen Waldbeeren mit einem herrlichen Abgang.
<b>Speisen-empfehlung</b>	Ein wunderbarer Aperitif, als prickelndes Erlebnis zu zweit und in geselliger Runde, um die Geschmacksknospen am Gaumen zu wecken.
<b>Gebinde</b>	0,75 l und 0,20 l

