

ROSÉ vom Zweigelt

Jahrgang	2021
Vinifizierung	Die Trauben für diesen Wein stammen aus unseren eigenen Weingärten in den besten Lagen von Fels am Wagram. Das gesunde Traubenmaterial lassen wir in der Presse für 2 bis 4 Stunden fermentieren (je nach Farbintensität), um die Zwiebelschalen-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.
Ausbau	Stahltank
Kategorie	Qualitätswein
Analytische Werte	Alc: 12,3 % / RZ: 7,0 g / SRE: 7,0 ‰
Herkunft	Österreich – Niederösterreich – Wagram
Herkunftsbeschreibung	„Wagram“ bezeichnet eine mächtige Geländestufe in Niederösterreich, die sich am linken Donauufer flussabwärts auf 30 km Länge erstreckt. Die tiefgründigen Lössböden sind reich an Nährstoffen. Warme Sonnentage stehen im Wechselspiel mit kühlen Nächten. Dieses Terroir verleiht den Wagramer Weinen eine ganz eigenständige Charakteristik.
Rebsorte(n)	Zweigelt
Bodenart	Tiefgründiger Lössboden
Seehöhe	210-330 hm
Trinktemperatur	8-10 °C
Reifepotential	2 Jahre
Kostnotiz	Typische Zwiebelschalenfarbe im Glas. Fruchtig tiefes Beeren-Aromen in der Nase. Am Gaumen saftig, fruchtig und frisch. Animierende Säure.
Speiseempfehlung	Der perfekte Wein für den Sommer, erfrischend und belebend auf der sonnigen Terrasse, idealer Speisenbegleiter zu Salat, Nudelgerichten, Antipasti, hellem Fleisch und gegrilltem Fisch
Gebinde	0,75 l

