

## Zweigelt Rosé      Secco



<b>Boden</b>	kräftiger Lössboden
<b>Ertrag</b>	6500 kg/ha
<b>Vinifizierung</b>	12h Maischestandzeit und dann Saftabzug, gekühlte Vergärung im Edelstahltank, kurzer Ausbau auf der Feinhefe
<b>Alkohol</b>	12,5 %vol
<b>Restzucker</b>	trocken
<b>Charakteristik</b>	in der Nase ein Hauch von kühlen Waldbeeren, am Gaumen vollmundig, animierend und herlich prickelnd, am besten eisgekühlt genießen
<b>Serviertemperatur</b>	7-9 °C
<b>Trinkreife</b>	sofort bis 2 Jahre nach Abfüllung
<b>Speiseempfehlung</b>	der perfekte Aperitif für Ihre Gäste oder auch nach dem Essen als Muntermacher perfekt geeignet