Zweigelt Rosé Secco

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