



## Rosa

### Rosé Saignée

### 2018

**Verarbeitung** Die **ROSA** wird aus Saftabzug hergestellt. Nach traditioneller Methode werden die roten Trauben noch vor der Gärung für einige Stunden ausgelaugt, dabei lösen sich Farb- und Aromastoffe, sowie zarte Gerbstoffe aus den Beerenschalen. Den Vorgang des Abzapfens bezeichnet man auch als „Bluten lassen“, im franz. **saigner**.

**Rebsorten** Wir verwenden dazu je 1/3 unserer besten Chargen der heimischen Rebsorten **Blaufränkisch, St. Laurent und Zweigelt**.

**Boden** Die Rebstöcke für diesen Wein wachsen in Frauenkirchen und Jois auf quarzhaltigem Kieselsteinboden und Schiefer mit Quarzeinschlüssen.

**Alter der Reben** bis zu 44 Jahre

**Erntezeit** im August und September 2018 von Hand gepflückt

**Ausbau** im Stahltank vergoren und ausgebaut

**Alkohol** 12,6 % Vol.

**Restzucker** 1,4 g/l

**Säure** 5,2 g/l

**Beschreibung** strahlendes Himbeerrot in der Farbe, im Duft Himbeeren mit Anklängen von Erdbeeren, im Geschmack ebenso Himbeeren und zarte Noten von Kirschen, geschmeidig rund und lang anhaltend

**Optimale Trinkreife** 2019 - 2021

Die **ROSA** ist ein idealer Aperitifwein, passt auch gut zu Salaten, sowie zu Fisch und Meeresfrüchten, eignet sich hervorragend als Begleiter zu Hartkäse und Speckvariationen. Ein Rosé, der zu jedem Wetter passt!

Als **Trinktemperatur** empfehlen wir um die 12 °C für eine optimale Entfaltung der feinen Aromen.