

Rosé Shiraz

Jahrgang 2024



- Rebsorte:** Shiraz
- Herkunft:** Lutzmannsburg, Mittelburgenland
- Alter der Rebstöcke:** 25 Jahre
- Boden:** fruchtbare, sandige Lehm Böden
- Riede:** Heisser Gebirge, Maissner
- Analysedaten:** Alkohol: 13,0 % vol.
Restzucker: 7,2 g/l, trocken
Säure: 6,1 g/l
- Kellertechnik:** Die Trauben wurden von Hand Mitte Oktober geerntet. Der Most wurde für 3 Stunden auf der Maische belassen und dann sofort abgepresst. Anschließend wurde der Wein im Edelstahltank 6 Monate gelagert und anschließend abgefüllt.
- Weinbeschreibung:** Himbeerfarbener Rosé mit feiner Beerenaromatik aus sonnenverwöhnten Shiraz-Trauben. Die präsenre Säure und das fruchtige Bukett laden auf die Terrasse und lassen die Sonne im Roséglass untergehen.
- Trinkempfehlung:** Serviertemperatur: 10-12 °C; Trinkreife: 2025 - 2030
- Speiseempfehlung:** Frischkäse, Fisch, Grillhendl
- Rosé aus Shiraz:**
Sonne, Spaß, Rosé....
Die einladende Himbeerfarbe das fruchtige Aroma und die animierende Säure am Gaumen versprühen gute Laune und lassen den Sommer auch in kälteren Monaten aus dem (Rosé-) Glas scheinen.