

Rosé Shiraz

Jahrgang 2025



- Rebsorte:** Shiraz
- Herkunft:** Lutzmannsburg, Mittelburgenland
- Alter der Rebstöcke:** 26 Jahre
- Boden:** fruchtbare, sandige Lehmböden
- Riede:** Heisser Gebirge, Maissner
- Analysedaten:** Alkohol: 10,0 % vol.
Restzucker: 31,1 g/l, lieblich
Säure: 7,1 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 Edeltank 6 Monate gelagert und anschließend abgefüllt.
- Weinbeschreibung:** Himbeerfarbener Rosé mit feiner Beerenaromatik aus sonnenverwöhnten Shiraz-Trauben. Die prägnante Säure und das fruchtige Bukett laden auf die Terrasse und lassen die Sonne im Roséglass untergehen.
- Trinkempfehlung:** Serviertemperatur: 10-12 °C; Trinkreife: 2026 - 2031
- 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.