

ROSÉ BRUT



| | |
|------------------------|---|
| WEINGUT: | JULIANA WIEDER |
| KELLERMEISTER: | Georg Wieder |
| HERKUNFT: | Burgenland, Österreich |
| QUALITÄTSSTUFE: | Sekt |
| REBSORTEN: | Blaufränkisch |
| REBSTÖCKE: | 10 bis 50 Jahre alt |
| BÖDEN: | Schotter, Schiefergestein, tiefgründiger Lehm |
| ERNTE: | selektive Handlese |
| VINIFIKATION: | kontrollierte Maischegärung |
| AUSBAU: | 5 Monate im Edeltank, 20 monatige Flaschengärung |
| ALKOHOLGEHALT: | 13,5 % vol. |
| RESTZUCKER: | ~ 8 g/l |
| ALLERGENE: | Sulfite |
| INHALT: | 0,75 l |
| SERVIERTEMP.: | 12°C |
| TRINKREIFE: | 2015-2018 |

SENSORIK: zartes Lachsrosa, feine Perlage, Stachel- und Preiselbeeren, Erdbeeren und Biskuit, harmonisch, Blaufränkisch Würze, cremige, elegante Hefenote; zart prickelnd und belebend im Abgang

EMPFEHLUNG: setzt nicht nur festlichen Anlässen die Krone auf, ideal als Aperitif, zu Fingerfood und geräucherten Speisen: von Lachs über Forelle und Saibling bis hin zu Geflügel und Schinken

AUSZEICHNUNGEN: wein.pur Rose Verkostung 05/14 "Ausgezeichnet" 85 - 89 Punkte - 3 Gläser Trophysieger prickelnd
JG 2010 wein.pur Genuss.Magazin 4/12: Sommerlust - Weine aus dem Burgenland: Trophysieger prickelnd