

2024

Rosé

Bio-Qualitätswein, Burgenland



Weinberg

Lehm auf Leithakalk – aus kühlen
Rotweinlagen – Alter der
Rebstöcke bis zu 27 Jahre -
Sanfter Rebschnitt – Bio-Kompost

Keller

6 Stunden Maischestandzeit-
spontane Vergärung im Edelstahl
– 4 Monate auf der Feinhefe – 1
Monat Flaschenreife

Kostnotiz

Himbeere – roter Apfel –
fruchtbetont – gute Säurestruktur

Speisenbegleitung

Salat mit Ziegenkäse – helles
Fleisch vom Grill – junger Käse

Rebsorte
Blaufränkisch

Geschmack
trocken

Restzucker
1 g/l

Säure
5.9 g/l

Alkohol
12 %

Trinktemperatur
8 - 10 °C

Optimales Trinkjahr
2025 - 2028