

Rosé Merlot

2022



Dieser exklusive Rosé vom Merlot stammt größtenteils aus der Ried Bockshörndl, unterhalb des Langenloiser Dechants und setzt sich aus reichhaltigen Löss-Lehm Formationen zusammen.

Der Bio-Trauben werden bei mittlerer Reife händisch in kleine Kisten gelesen, nur etwas reifer als jene für unseren Weinguts-Rosé vom Zweigelt.

Nach schonender Ganztraubenpressung wird der Saft mit einem kleinen Anteil Most (ca. 10 bis 20 %) aus dem frei von der Presse ohne Druck abfließenden hellroten Saftes reiferer Trauben vermählt.

Der daraus resultierende Most wird im Stahltank vergoren und für kurze Zeit im großen, neutralen Holzfass ausgebaut. Er präsentiert sich fester und kompakter als unser Weinguts-Rosé, mit mehr roten Fruchtkomponenten, leicht floral und einem satten Antrunk.

Kostnotiz:

Zartes helles Rosa, attraktives Bouquet von Zitrus- und roten Früchten (Kirsche, Waldbeeren, Blutorange) und noch unterlegt von jugendlichen Hefenoten; quicklebendig und pikant am Gaumen, mit dezenter Fruchtsüße, bei moderatem Körper saftig und balanciert, die große Trinkfreude fußt auf einer eleganten Struktur mit einem angenehm blumigen und leicht würzigen Finale.

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Niederösterreich
Lage: -
Bodenbeschaffenheit: Löss
Seehöhe: 260 – 380 m
Ausrichtung: -

Lese: Ende September 2022
Maischestandzeit: -
Ausbau: Stahltank
Abfüllung: Februar 2023

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 12,5 %vol.
Säure: 5,7 g/l
Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 8 – 10° C
Speisenempfehlung: Tapas, Antipasti, Räucherlachs, Salate

Erhältlich in folgenden Formaten: 75cl

AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft

