



Rosé vom Zweigelt 2021

Das kühle Kamptaler Klima bietet perfekte Voraussetzungen für Roséweine mit Finesse und feiner Frucht. Der Rosé vom Zweigelt besticht durch sein leuchtendes Rosa mit zwiebelschalensfarbenen Reflexen, zartem Duftspiel und den feinen Fruchtnuancen von Kirschen und Waldbeeren. Er wirkt frisch und animierend!

Das Werden des Weines

Die reifen Trauben wurden sorgsam von Hand in kleinen Kisten geerntet. Die Trauben wurden gerebelt und nach kurzer Maischestandzeit, nachdem der Traubenmost seine klassische Zwiebelschalensfarbe erhalten hat, sanft entsaftet und der Most geklärt. Um die zarten Duft- und Aromastoffe der Trauben zu erhalten, wurde der Most in Edelstahltanks langsam vergoren und anschließend noch einige Zeit auf seiner Feinhefe darin gelagert.

Das Weinjahr 2021

2021 war ein besonders abwechslungsreiches Jahr im Weingarten und forderte einmal mehr viel Erfahrung, Sensibilität und Gespür. Nach einem kühlen Frühling und einer späten Blüte, folgte ein Sommer der reich an Abwechslung war: mal Sonne, mal Regen, jedoch ohne Hitzewellen. So wechselhaft das Jahr bis dahin war, um so stabiler zeigte sich das Wetter während der Lese. Das außerordentlich schöne und beständige Herbstwetter gab uns die Möglichkeit unsere Parzellen in absoluter Präzision zu ernten. Die Trauben waren perfekt und Reife, Säure und Aromatik weisen auf einen außergewöhnlichen Jahrgang hin, der sich in temperamentvollen, terroirgeprägten und langlebigen Weinen widerspiegeln wird.

Trinkempfehlung

Perfekt geeignet für den Sommer! Auf der sonnigen Terrasse solo genießen oder aber auch als idealen Speisenbegleiter zu Antipasti, Nudelgerichten, Paella oder zu hellem Fleisch.

J FACTS

Rebsorte: Zweigelt

Handgelesene Trauben aus biologischer Landwirtschaft

Böden: Urgesteins- und Lössboden

Alk: 12,0 % Vol.

Sre: 6,4 ‰

RZ: 1,2 g/l

Reifepotenzial: 2024

