



#### **J FACTS**

Rebsorte: Zweigelt  
Böden: Urgesteins- und Lössböden  
Alk: 12 %Vol.  
Sre: 7,3 ‰  
RZ: 1,8 g/l  
Reifepotential: 2028

## Rosé vom Zweigelt 2025

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

### 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 Zwiebelchalenfarbe 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 2025

Die Reben starteten mit guter Wasserversorgung in das Weinjahr 2025. Der Austrieb ließ etwas auf sich warten, doch die Blüte begann bereits Anfang Juni. Niederschläge zum richtigen Zeitpunkt in einem warmen, aber nicht extremen Sommer ließen Reben und Trauben prächtig gedeihen. Das Wetter zum Lese-start Ende August hätte kaum schöner sein können: sonnige Tage und kühle Nächte. So schmeckten auch die Trauben – voller Lebendigkeit, Frische, mit reifer Säurestruktur und feinsten Aromen. Mitte September brachte kurzer Regen Abkühlung und Wind mit sich, verlangsamte aber die selektive Handlese, da wir Botrytis konsequent aussortierten. Nach sechs Wochen voller Konzentration, Emotionen und unglaublichem Teamgeist kehrte schließlich wieder Ruhe in den Weingärten ein. Die jungen Weine präsentierten sich bereits kurz nach der Lese voller Eleganz, Präzision und Vibration und wir freuen uns über einen großartigen Jahrgang 2025.

### Genussempfehlung

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.



AT-BIO-402  
Österreichische Landwirtschaft