



2022 Spätlese Rosé



REBSORTE 50% Merlot
50% Zweigelt

RESTSÜSSE 91,1 g/l

SÄURE 6,9 g/l

ALKOHOL 9 %vol

VINIFIKATION 5 Monate Ausbau im Stahltank

CHARAKTERISTIK Frische Kirschen und Pflaumen in der Nase. Am Gaumen Pfirsich, Kirschen und Erdbeeren. Gut eingebundene, dezente Restsüße. Frischer mineralischer Abgang.

SPEISENEMPFEHLUNG Sorbets, asiatische Gerichte, frische Früchte.

TRINKTEMPERATUR 10-12° C