



WEINGUT ZEITLBERGER

Rosé vom Zweigelt 2017

SORTE:	100% Zweigelt, Qualitätswein
BESCHREIBUNG:	Feines Lachsrosa, frische Kirschen und Beeren, leicht und animierend! Optimale Trinktemperatur: 8 – 10°C
LAGE:	Lössboden in Südexposition mit 25 Jahre alten Rebstöcken, Weinbaugebiet Wagram
ERNTE:	Von Hand in 2 Selektionsschritten Anfang Mitte September 2017
TRAUBENERTRAG/ha:	Ca. 5500 Flaschen entsprechen etwa 40hl/ha
VERARBEITUNG:	Kontrollierte Vergärung in Edelstahlbehältern bei 18°C
AUSBAU:	Im Edelstahl auf der feinen Hefe bis zur Füllung im Jänner 2018
ANALYTIK:	11,5 vol% alc. 6,0 g/l Säure 5,5 RZ trocken
LAGERFÄHIG BIS:	2022
SPEISEEMPFEHLUNG:	Aperitif und Terrassenwein, leichter Fisch und Meeresfrüchte, hellem Käse;



*Wein genießen...
Geheimnisse kosten.*



DER VATER. DER SOHN. DIE WINZER.