



WEINGUT ZEITLBERGER

Rosé vom Zweigelt 2024

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:	In 2 Selektionsschritten Anfang September 2024
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 November 2024
ANALYTIK:	12,0 vol% alc. 6,0 g/l Säure 5,5 RZ trocken
LAGERFÄHIG BIS:	-2028
SPEISEEMPFEHLUNG:	Aperitif und Terrassenwein, leichter Frisch und Meeresfrüchte, hellem Käse;

*Wein genießen...
Geheimnisse kosten.*



DER VATER. DER SOHN. DIE

WINZER.