

BROsecco rosé

Rebsorten: Spritzig-fruchtiger Perlwein vom Blauen Burgunder, mit dezenten Kirsch- und

Lage: Waldsee am See.

Böden: Lehm & Löss

Vinifikation:

Durch kurze Maischestandzeit schönes Hellrosa in der Farbe. Kontrollierte Kaltvergärung, um die volle Fruchtnote in die Flasche zu bringen. Mit Kohlensäure versetzt.

Erntedatum: Mitte September

Erntegradation: 18 ° KMW

Alkohol: 12.5000

Säure: 6,4 g/l

Restzucker: 12 g/l

Trinkreife: ab sofort

Beschreibung:

Ein idealer Aperitif mit feiner Perlage. Tänzelt mit fruchtigen Noten auf der Zunge.

Auszeichnung:

GOLD NÖ-Landesweinprämierung

Speisenbegleitung:

Perfekt als Aperitif, passt gut zu Sommergerichten und leichten Speisen.

Verschluss:

Drehverschluss