

Rosé brut



WEINGUT:	JULIANA WIEDER
KELLERMEISTER:	Georg Wieder
HERKUNFT:	Burgenland, Österreich
QUALITÄTSSTUFE:	Sekt
REBSORTE:	Blaufränkisch
REBSTÖCKE:	10 bis 50 Jahre alt
BÖDEN:	Schotter, Schiefergestein, tiefgründiger Lehm
ERNTE:	selektive Handlese
VINIFIKATION:	kontrollierte Maischegärung
AUSBAU:	5 Monate im Edeltank, 36 monatige Flaschengärung
ALKOHOLGEHALT:	13,5 % vol.
RESTZUCKER:	~ 9 g/l
ALLERGENE:	Sulfite
INHALT:	0,75 l
SERVIERTEMP.:	12°C
TRINKREIFE:	2015-2018

SENSORIK: zartes Lachsrosa, feine Perlage, Stachel- und Preiselbeeren, Erdbeeren und Biskuit, harmonisch, Blaufränkisch Würze, cremige, elegante Hefenote; zart prickelnd und belebend im Abgang

EMPFEHLUNG: setzt nicht nur festlichen Anlässen die Krone auf, ideal als Aperitif, zu Fingerfood und geräucherten Speisen: von Lachs über Forelle und Saibling bis hin zu Geflügel und Schinken

AUSZEICHNUNGEN: wein.pur Rosé Verkostung 05/14 „Ausgezeichnet, 85-89 Punkte;
3 Gläser Trophysieger prickelnd
JG 2010 wein.pur Genuss.Magazin 4/12: Sommerlust – Weine aus dem Burgenland:
Trophysieger prickelnd