

ROSÈ 2022

Traubensorte: Vernatsch - Merlot

Alter der Reben: 15 - 50 Jahre

Erziehungsform: traditionelle Pergel + Spalier

Ernte: 2. Sptemberhälfte

Vinifikation: Entrappung der Trauben, angären beider Sorten zusammen auf der Schale, Saftzug und ausgären im Edelstahltank. Anschließend Reifung im Edelstahltank.

Alkohol: 13,0 % Vol.

Gesamtsäure: 6,5 g/l

Restzucker: 1 g/l

Eigenschaften: Ein Rosé mit einer pinken Farbe und Aromen von Himbeeren und Erdbeeren.

Servierempfehlung: Als Aperitiv, zu leichten Vorspeisen und Fischgerichten.

Serviertemperatur: 8 - 10°C

