



Rosa

ROSÉ

ROSA: frisch, fruchtig, sommerlich mit niedrigem Alkoholgehalt. Bei allen Gelegenheiten zu genießen, als Aperitif oder in Kombination mit leichten Vorspeisen.

Rebsorte Komposition aus verschiedenen Rebsorten

Anbaugebiet/Klima Hügellagen rund um Bozen 500 bis 600 Meter ü.d.M.

Ernte Ende September

Weinbereitung Nach kurzer Mazeration wird die dunkle Maische schonend gepresst. Der Most wird anschließend unter kontrollierter Temperatur im Edelstahlfass vergoren und der fertige Wein teilweise entalkoholisiert.

Charakteristik
Farbe: zartrosa
Geruch: zarte Aromen von Erdbeere, Himbeere und Kirsche, mit einem Hauch von Mandelgebäck und Rosenblättern
Geschmack: frische, elegante Fülle mit harmonischem Geschmack

Passend zu als Aperitif, zu kalten Gerichten, Carpaccio vom Rind, herzhaften Brioches mit Frischkäse, salzigem Gebäck und Couscous mit Fisch.

Serviertemperatur 6 °C

Alkohol 9 % vol*

Restzucker 15 g/l*