



ROSALIE FESTIVAL

| | |
|------------------|---|
| JAHRGANG: | 2014 |
| FÜLLMENGE: | 0,75 l |
| WEINSORTE: | 20% Zweigelt, 40% Lagrein, 40% Merlot |
| HERKUNFT: | Tappeinerweg, Labers, Algund 300 – 450 m |
| BÖDEN: | Moränenschutt, leicht, durchlässig |
| ALTER DER REBEN: | 10 – 20 Jahre |
| LAGERFÄHIGKEIT: | 3 Jahre + |

ANALYSEWERTE:

| | |
|--------------|---------|
| ALKOHOL: | 12,7 % |
| GESAMTSÄURE: | 6,3 g/l |
| RESTZUCKER: | 4,0 g/l |

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER:

Brillantes Antikrosa mit rubinroten Reflexen. Note von kleinen roten Waldfrüchten und Rosen, weich, elegant mit angenehmer Säurestruktur, mit feinem Finale.

AUSBAU:

Kaltmazeration im Stahltank, dann Mostabzug von der gerebelten Maische und kühle Gärführung. Anschließend Abstich und Lagerung auf der Feinhefe für 5 Monate.

SPEISEEMPFEHLUNGEN:

Empfehlung: zu kräftigen Vorspeisen, geräuchertem Fisch, weißem Fleisch.

Serviertemperatur: 10-12°