

sei verliebt



Rosanna Rosé Zweigelt 2014

Herkunft	Saftabzug vom Rubin Carnuntum (Zweigelt) und Merlot
Boden	unser Zweigelt und auch der Merlot wachsen auf nährstoffreichen und warmen Lössböden in den nicht zu heißen Lagen des Arbesthaler Hügellandes, um die frische Frucht und eine angenehme Säure zu erhalten
Klima	Carnuntums Mesoklima profitiert vom Einfluss des Neusiedlersees (die warme pannonische Ebene) und der nahen Donau. Der See bringt warme Luft und bedingt somit die hohe Reife und samtigen Tannine der Trauben. Die kühlen Winde von der nördlich gelegenen Donau und auch die niedrigen Temperaturen während der Nacht erhalten die lebendige Frucht und den Charme der Weine.
Ernte	15. – 21. Sept. 2014, selektive Handlese, Großkisten
Selektion	Ganztrauben & Einzelbeerenselektionierung
Maischestandzeit	12 Stunden – danach Saftabzug von der Rotweinmaische
Gärung	temperaturkontrolliert, Edelstahltank, ca. 18 °C, 10 Tage lang
Ruhezeit	1. Abstich nach der Gärung, Lagerung auf der Feinhefe für 8 Wochen, Filtration
Alkohol	12 % Vol
Säure	6,5 g/l
Trinkreife	2015 – 2018
Aroma	helles Zwiebelrot, belebend frischer angenehmer Fruchtcharme, Himbeeren, finessenreiches Säurespiel, saftig am Gaumen „Summerfeeling!“
Speiseempfehlung	Rosè, ein Glas Wein für den Frühling und Sommer, passend zu Gemüse-, Nudel-(Lasagne)- und Fischgerichten, kaltem Buffet
Glaskultur	Chiantiglas
Trinktemperatur	10 °C