



ROSE 2023

Traubensorte: Vernatsch - Merlot

Alter der Reben: 15 - 50 Jahre

Erziehungsform: traditionelle Pergel + Spalier

Ernte: Mitte Oktober

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

Alkohol: 12,5 % Vol.

Gesamtsäure: 5,4 g/l

Restzucker: 1,9 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

