

**ROSÈ 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, Saftzug 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

