

# ROSÉ

## 2018

### ZWEIGELT, MERLOT

Vinaria: ★★

#### Lage und Boden:

- Krets an der Donau und Rohrendorf
- Hauptsächlich südliche Terrassen
- Ca. 240 bis 260m Seehöhe
- Vorwiegend Löss
- 20 - 35 Jahre alte Rebstöcke

#### Ausbau und Statuswerte:

- Klassisch im Stahltank ca. 4 Monate
- 1 Monat Flaschenlagerung
- Schraubverschluss (Stelvin)
- 2,9 g/l Restzucker (trocken)
- 12,5% Vol
- 5,5 g/l Säure
- Enthält Sulfite

#### Klima:

Kombination aus heißem und trockenem pannonischen Klima (O) und kühlerem Kontinentalklima (N). Dadurch kommt es zu Tag-Nachtunterschieden von bis zu 25°C Das fördert die Entstehung aromatischer Weine während die Donau für Luftströmungen sorgt die Frost und Fäulnis vorbeugen.

Jahresmittelwerte Krets:

Ø Temperatur: 9,3°C

Ø Niederschlag: 652mm

Ø Sonnenstunden: 7,8h/Tag

#### Lagerung und Typizität:

- Bei ca. 10-12 °C
- Dunkel (Keller)
- Am besten stehend
- Maximale Lagerdauer 6 Jahre
- Leichte, fruchtige Linie
- Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren, feines Tannin

#### Speisenbegleitung:

Optimale Trinktemperatur: 12-16°C

Als Aperitif, sowie zu Fisch, hellem Fleisch, zu Nudelgerichten mit Pesto oder Carbonara, kalten Platten mit Aufschnitt. Pasend auch zu diversen Cremesuppen, frischem Gemüse, Weißbrot, Aufstrichen, Geselchtem und kalten Braten.

