

ROSÉ SCHAUMWEIN

2019

ZWEIGELT, MERLOT

Lage und Boden:

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

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

Ausbau und Statuswerte:

- Klassisch im Stahltank ca. 5 Monate
- Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure
- Naturkork
- 8,7 g/l Restzucker (brut)
- 12,5% Vol
- 6,5 g/l Säure
- Enthält Sulfite

Lagerung und Typizität:

- Bei ca. 10-12 °C
- Dunkel (Keller)
- Am besten stehend
- Maximale Lagerdauer 4 Jahre
- Leichte, fruchtige Linie
- Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren, feine Perlage

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.

