

<b>Jahrgang</b>	2020
<b>Vinifizierung</b>	Die Trauben für diesen Rosé stammen aus Weingärten der Top-Lagen in Fels am Wagram. In der Presse werden die gesunden Trauben für 2 bis 4 Stunden fermentiert (je nach Farbintensität), um die Zwiebelschalen-Farbe für den Wein herauszuarbeiten. Danach werden die Trauben gepresst. Nach dem Absetzen der Trubstoffe wird der blanke Saft in den Gärbehälter gepumpt und mit dem Zusatz von Hefenährstoffen und Hefe zur Vergärung gebracht. Unser Wein wird im Stahltank vergoren und wird bei der Gärung gelenkt – das bedeutet, dass der Wein in einer bestimmten Temperaturkurve gekühlt wird. Dieser Vorgang sorgt dafür, dass der Wein mit frischer und animierender Frucht sowie einem harmonisierenden, feinen Geschmacksbild überzeugt.
<b>Ausbau</b>	Stahltank
<b>Kategorie</b>	Qualitätswein aus Österreich
<b>Analytische Werte</b>	Alc: 12,0 % / RZ: 3,6 g / SRE: 6,0 ‰
<b>Herkunft</b>	Österreich – Niederösterreich – Wagram
<b>Herkunftsbeschreibung</b>	„Wagram“ bezeichnet eine mächtige Geländestufe in Niederösterreich, die sich am linken Donauufer flussabwärts auf 30 km Länge erstreckt. Die tiefgründigen Lössböden sind reich an Nährstoffen. Warme Sonnentage stehen im Wechselspiel mit kühlen Nächten. Dieses Terroir verleiht den Wagramer Weinen eine ganz eigenständige Charakteristik.
<b>Rebsorten</b>	Zweigelt
<b>Bodenart</b>	Tiefgründiger Lössboden
<b>Seehöhe</b>	210 - 330 hm
<b>Trinktemperatur</b>	8-10 °C
<b>Reifepotential</b>	2 Jahre
<b>Kostnotiz</b>	Beeriges Aroma in der Nase und typisches Lachsrosa im Glas. Fruchtigkeit und Frische am Gaumen mit animierender Säure.
<b>Speiseempfehlung</b>	Frisch und leicht - ein idealer Wein für gemütliche Stunden auf der Terrasse. Eignet sich zu sommerlichen Speisen wie Salate, Antipasti oder gegrilltem Fisch und Geflügel.

