

Schmelzer^s

Zauber des Verzichts- Rosè 2017

Sorte: 50% Zweigelt, 50% Cabernet Sauvignon

Weingebiet: Neusiedlersee, Burgenland

Mikroklima:

Pannonisch: heiße, trockene Sommer, kalte Winter, häufig starker Wind
Der Neusiedlersee gibt unserem Gebiet dieses spezielle Mikroklima.

Weingärten: Riedencuvée vom Heideboden

Boden: Schotter, Lehm und Sand

Vinifikation:

Handlese, gerebelt, keine Maischestandzeit, Spontangärung durch eigene Wildhefe, es wird nur Seihmost verwendet, 12 Monate Reife im kleinen alten Eichenfass (2-5 jährige) ohne Zusatz von SO₂. Ohne Zusatz von SO₂ und unfiltriert wird er in die Flasche gezogen. Es wird nur Muskelkraft und Schwerkraft angewandt.

12 Vol% Alk, 1 g/l RZ, 7,8 ‰ Säure, 0 Schwefel

Weinbeschreibung:

Pink, in der Nase Frucht nach Grapefruit und Cassis, am Gaumen Brombeere mit frischer Säure, fruchtiger und langer Abgang

Servierempfehlung:

Kühl aus breiteren Weißweingläsern, Flasche vor dem Öffnen drei Mal umdrehen!

Speisenempfehlung:

Salate und Pasta

Helles und dunkles Fleisch gegrillt

jüngerer Käse

fruchtige und cremige Desserts

Natürlich auch solo wunderbar zu trinken!



Schmelzers Weingut
Familie Georg Schmelzer
7122 Gols - Heideweg 3
Mobil: 0043 (0)699 177 05 166
www.schmelzer.at, wein@schmelzer.at

