

Schmelzer[®]

CIRCE, 2017

Lieblicher Rosè-Cuvèe

Sorte: 50 %-Zweigelt, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Tafeltrauben

Weingebiet: Neusiedlersee, Burgenland

Mikroklima:

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

Weingärten: Rieden-Cuvèe

Boden: Schotter, Lehm, Kies und auch sandig

Vinifikation:

2017, 9,5 Vol% Alk, 35,5 g/l RZ, 5,4 ‰ Säure

Handlese, gerebelt, 2 Stunden Maischestandzeit

Nicht vergoren auf der Maische, daher fast keine rotweintypischen Gerbstoffe und daher auch das helle Pink im Glas.

Im Stahltank ausgebaut behielt dieser Cuvèe aus Cabernet Sauvignon und Zweigelt seine volle Frucht. Duft nach Wildbeeren und Herzkirschen, am Gaumen harmonisch Süße und Frucht, leicht spritzige Säure.

Intensiver fruchtiger Abgang mit enormer Länge.

Ein witziger Wein, solo als „Cocktail“, als Aperitif oder Digestif.

Servierempfehlung:

Mit ca. 8°C aus schlanken Weißweingläsern

Je kälter umso besser.

Speisenempfehlung:

Junger Käse, Schokolade, Kaffee, Eis, Biskuit



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

