

Schmelzer[®]

Rosè, 2018 unfiltriert

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, Kies und auch sandig

Vinification:

Handlese, die frischen Trauben sind schonend verarbeitet, Spontangärung Wildhefe, nicht filtriert, kein Schwefel zugesetzt

Die gerebelten Beeren werden nicht vor dem Pressen gegoren.

Dadurch wird die dunkelrote Farbe nicht aus der Beerenhaut ausgelaugt und der Wein erhält nur eine hellrote Farbe.

Ein frischer Wind aus unserer Riede Heideboden: Dieser fruchtige Rosè duftet nach wilden Walderdbeeren und Herzkirschen. Die feinen Schwebeteilchen beinhalten das volle Aroma der saftigen Trauben, Cassis und pink Grapefruit.

Gut gekühlt genießen!

Vor dem Öffnen die Flasche drei Mal umdrehen!

Zugesetzter Schwefel: 0; Zucker: 1; Säure: 5,9, Alk: 11

Lagerdauer: bis zu 5 Jahre

Servierempfehlung:

Mit ca. 8°C aus schmalen Rotweingläsern

Vor dem Öffnen die Flasche 3 mal umdrehen!

Speisenempfehlung:

Wiener Schnitzel

Gebratenes oder gebackenes Huhn

Pilze in allen Variationen

Gebackenes Gemüse



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

