



Rosé

2018

ZWEIGELT | 0,75 L

Klarer heller Beerenduft mit feiner würzigen Noten, saftig, leicht und süffig gestaltet, lebendige Säure mit trinkanimierendem Fluss, ausgewogen knackig, mittelgewichtig.

Serviervorschlag: Sommerwein, perfekt zu Antipasti.

Serviertemperatur: 8 - 10°C

HERKUNFT	Senftenberg / Kremstal
ANALYSE	Alk: 12,5 % vol Sre: 6 g/l Rz: 1,8 g/l
AUSBAU	Klassisch / Stahltank
REIFEPOTENTIAL	2021