

CUVÉE RED ROSE „ROTE ROSE“ BARRIQUE



Die Rose unter unseren Rotweinen.

Besteht aus Cabernet Sauvignon und Zweigelt.

Tiefes dunkles Rot. In der Nase nach Dörrpflaumen mit leichtem Tabak. Am Gaumen Cassis und Kaffee, ein Hauch Vanille im Abgang.

Sehr hochwertiger Rotwein, der ausschließlich im neuen Barrique zu seinem vollendeten Geschmack hereinreift.

Alter der Rebstöcke: 15 - 20 Jahre

Boden: klassischer Löss

Ernte: Ende Oktober

Gärung: geschlossene Maischegärung bei 26 – 30° C

Mit anschließendem biologischen Säureabbau im Holzfass. Reifung im neuen Barriquefass für 12 Monate.

Alkohol: 14,0% vol

Restzucker: 1,7g/l

Säure: 5,0 ‰

Trinkreife: 2017 bis 2035

Speisenempfehlung: bester Begleiter zu Wildspeisen, Rindfleischvariationen, Pilzgerichten und Weichkäsen

Optimale Serviertemperatur: 16 bis 18°C

Verschlussart: Schraubverschluss



WINZERHOF FAM. ROSENBERGER

3511 Palt-Göttweig, Lindengasse 23 | Tel.: +43(0)2732-71584 | Fax: 71584+4 | Mobil - Stefan: 0676-6052720

Mobil - Karl: 0676-3446814 | Mobil - Elisabeth: 0676-6052711 | Mail: wein@winzerhof-rosenberger.at

