

ROSÉ GÖTTWEIGER BERG 2016



Ein wunderbar erfrischender Rosé.
Die intensive Erdbeer-Frucht, sowohl in der Nase wie auch am Gaumen, macht Lust auf mehr.
Das Zuckersäureverhältnis ist perfekt ausbalanciert.
Trinkanimierende Säure; im Abgang eine feine Himbeernote.
Ein perfekter Sommerwein

Alter der Rebstöcke: 15 – 25 Jahre

Boden: Lössboden

Ernte: Mitte Ende September

Gärung: Im Stahltank vergoren bei 16 – 18° C

Alkohol: 11,5 % vol

Restzucker: 4,1 g/l

Säure: 7,0 ‰

Speisempfehlung: Aperitif oder zu roten Früchten (Erdbeeren), geräuchertem Lachs, Kaviar, Geflügel;
aber auch zur deftigen Jause ein perfekter Begleiter

Optimale Serviertemperatur: 10°C

Verschlussart: Schraubverschluss

Trinkreife: 2016-2019



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

