

# 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](mailto:wein@winzerhof-rosenberger.at)

