

## BRUT ROSÉ

<b>Rebsorten:</b>	Pinot Noir und Sankt Laurent
<b>Ertrag:</b>	rund 7.000 kg/ha
<b>Standort:</b>	Die Trauben wachsen in unseren Weingärten im Weinbaugebiet Neusiedler See, das durch sehr trockene, steinige und mineralische Böden gekennzeichnet ist. Der Seewinkel zählt zu den heißesten und trockensten Regionen in Österreich und gibt so ideale Bedingungen für die Rebsorte Grüner Veltliner.
<b>Alkohol:</b>	11.5 Vol. %
<b>Restzucker:</b>	9.0 g/l, Brut-Dosage
<b>Säure:</b>	4.9 g/l
<b>Ausbau:</b>	Erste Gärung im Stahltank bei 18°C bis 16°C, zweite Gärung nach traditioneller Methode auf der Flasche.
<b>Verschluss:</b>	Naturkork
<b>Verkostungsnotizen:</b>	Brut Rosé verzaubert mit feinem Rosa und einer feinen Perlage. In der Nase zeigt der Wein rote Beeren und Herzkirschen. Am Gaumen stoffig, saftige Frucht mit feiner Säure unterlegt die in einem langen und cremigen Abgang endet.
<b>Speisenempfehlung:</b>	Genießen Sie diesen Wein zu leichten Salaten, Melone, Lachs und cremigen Käsen.
<b>Optimale Serviertemperatur:</b>	6 – 8°C
<b>Optimale Trinkreife:</b>	2012 – 2015