ZANTHO
feine.weine.burgenland

BRUT ROSÉ

Rebsorten:	Pinot Noir und Sankt Laurent
Ertrag:	rund 7.000 kg/ha
Standort:	Die Trauben wachsen in unseren Weingärten im Weinbaugebiet Neusiedler See, das durch sehr trockene, steinige und mineralische Böden gekennzeichnet ist. Die Region gibt mit ihrem speziellen Mikroklima ideale Bedingungen für die Produktion von hochwertigen Schaumweinen.
Alkohol:	11.5 Vol. %
Restzucker:	9.2 g/l, Brut-Dosage
Säure:	4.5 g/l
Ausbau:	Erste Gärung im Stahltank bei 16°C bis 18°C, zweite Gärung nach traditioneller Methode auf der Flasche.
Verschluss:	Naturkork
Verkostungsnotizen:	Brut Rosé verzaubert mit hellem 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.
Bewertung:	90/100 Falstaff Punkte
Speisenempfehlung:	Genießen Sie diesen Wein zu leichten Salaten, Melone, Lachs und cremigen Käsen.
Optimale Serviertemperatur:	6 – 8°C
Optimale Trinkreife:	2021 – 2023

ZANTHO GmbH Dammweg 1A A-7163 Andau
Tel. 0043/2176/27077 Fax 0043/2176/27078 office@zantho.com www.zantho.com