



ROSÉ ROSÉWEIN

FÜLLMENGE:	0,75 l
WEINSORTE:	30% Lagrein, 30% Blauburgunder 40% Merlot
HERKUNFT:	Weinberge der Kellerei Meran Burggräfler 350 – 400 m
BÖDEN:	Humser, schwach lehmiger Sand, Granit und Gneis, Moränenschutt, leicht, durchlässig
ALTER DER REBEN:	8 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	2 Jahre +

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER:

Feine duftige Nase mit ausgeprägten Noten nach Himbeere, Erdbeere und Kirsche. Am Gaumen ist er überaus frisch und saftig, im Finale zeigt er schöne Aromen nach reifen roten Beeren.

AUSBAU:

Kaltmazeration, dann Mostabzug von der gerebelten Maische und kühle Gärführung. Anschließend Abstich und Lagerung auf der Feinhefe.

SPEISEEMPFEHLUNGEN:

Empfehlung: zu kräftigen Vorspeisen, geräuchertem Fisch, weißem Fleisch.

Serviertemperatur: 10-12°