



ROSALE FESTIVAL

FÜLLMENGE:	0,75 l
WEINSORTE:	20% Zweigelt, 40% Lagrein, 40% Merlot
HERKUNFT:	Tappeinerweg, Labers, Algund 300 – 450 m
BÖDEN:	Moränenschutt, leicht, durchlässig
ALTER DER REBEN:	10 – 20 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	3 Jahre +

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER:

Brillantes Antikrosa mit rubinroten Reflexen. Note von kleinen roten Waldfrüchten und Rosen, weich, elegant mit angenehmer Säurestruktur, mit feinem Finale.

AUSBAU:

Kaltmazeration im Stahltank, dann Mostabzug von der gerebelten Maische und kühle Gärführung. Anschließend Abstich und Lagerung auf der Feinhefe für 5 Monate.

SPEISEEMPFEHLUNGEN:

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

Serviertemperatur: 10-12°