

## Rosè 2013

---

Sorte:	100 % Rosècuvée - geerntet 15.10.2013	
Lage:	Verschiedene Lagen vom Heideboden - gepflanzt 1991 - 2004	
Ernte:	Selektionierte Handlese	
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert 18° - 20°C. 1 Stunde auf der Maische.	
Ausbau:	5 Monate im Edelstahl Tank.	
Abgefüllt:	26.03.2014	
Gesamteindruck:	Dunkle Zwiebelfarbe; Erdbeeren im Duft.; Am Gaumen Flieder; pikant würzig; feiner, angenehmer Säurebogen; lebendig und straff.	
Empfehlung:	Cooler Sommerwein für Zwischendurch, zu leichten Salaten, Vorspeisen und als Aperò. Ganz toll als Spritzer mit Eis und Minze.	
EAN Codes	Flasche	9120015603681
	Karton	9120015603698
Prüfnummer:	N 6702/14	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,2. %vol	
Säure:	5,9. g/L	
Restzucker:	001,8. g/L	
Mostgewicht:	20,0. °KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	20,6.g/L	
Relative Dichte:	0,9914	



---

### Auszeichnungen: