

GSPUSI

Der Rosé wird ausschließlich aus Zweigelt Trauben hergestellt. Diese werden per Hand geerntet. Nach dem Abbeeren fiel der Entschluss für eine Maischestandzeit von 10 Stunden. Nach 8-monatiger Reifung fand er seinen Weg in die Flasche, die nun vor dir steht.

*Aussehen tut er wie ein Sonnenuntergang im Spätsommer. Ein Grapefruitflirt, ein Himbeerzitronebussi, eine Rosmarinumarmung – und schon ist man a bissl verliebt. Deshalb Gspusi, nix überkandidelt, nix kompliziert – wie ein Kuss, an den man noch gerne lang zurückdenkt. Ein schöner Begleiter für diese Sommerabende mit einem Gspusi und genauso genüsslich allein **als** Gspusi.*

ZWEIFELT ROSE

SORTE: Zweigelt 100%
ALKOHOL: 11,1 Vol. %
RESTZUCKER: 1,7g/l
SÄURE: 5,5 g/l
FLASCHEN: 1.400

LAGE & BODEN:

Ried Wartberg; Höhe: ø 274m; Rebfläche: 28 ha
Temperatur: ø 10,0 °C Sonnenstunden: ø 5,3h/d Niederschlag: Σ 518 mm

ERNTE & AUSBAU:

Handgelesen, 8h Maischestandzeit, Spontanvergoren