



Zweigelt Rosé Pure 2025

Österreichischer Qualitätswein, Burgenland, trocken

Unser Weingarten in der Riede Römerstein ist rund 1000m lang. Aus dem mit jungen Zweigeltreben bestockten, schottrigen Teil haben wir einen Rosé vinifiziert. Der Seewinkelschotter im Unterboden ist der Hauptgrund für die frisch-fruchtige Erdbeer- und Himbeeraromatik.

Ohne Maischestandzeit sofort schonend gepresst, temperaturgesteuert in Tanks vinifiziert mit kurzer Reifung auf der Feinhefe, kein Säureabbau.

Speiseempfehlung: als Aperitif oder als erfrischendes Glas Wein zwischendurch ohne Speisenbegleitung, Tramezzini, Lachs Tarte.

Rebsorte:	100% Zweigelt
Alter der Reben:	24 Jahre
Boden:	Paratschernosem- und Tschernosem Böden
Ertrag:	selektive Handlese - 52 hl/ha
Alkohol:	11,5 % Vol.
Gesamtsäure:	6,4 g/l
Restzucker:	1,8 g/l
Trinkreife:	2025 - 2030
Trinktemperatur:	8 - 10°C
Verschlussart:	Drehverschluss
Staatl. Prüfnummer:	N 21847/25