

## HEIDEBODEN Rosé 2024

Erfrischend fruchtig mit knackigen Kirschen, Erdbeeren und Weichseln am Gaumen. Feine, animierende Aromatik im Abgang.





 **SORTE:** Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch & St. Laurent

 **HERKUNFT:** Burgenland

 **AUSBAU:** Im Stahltank

 **ERNTE:** Mitte bis Ende September mit sorgfältiger Selektion im Weingarten

 **VINIFIZIERUNG:** Teilweise direkt gepresste Rotweintruben, teils nach kurzer Mazeration. Nach sauberer Mostvorklärung folgt eine kontrollierte, sehr kühle und langsame Gärung im geschlossenen Stahltank.

 **BODEN:** Schottrige Böden mit teils lehmigem Untergrund. Die Rieden im Heideboden liegen am Rand der Parndorfer Platte und fallen sanft zum Neusiedlersee hin ab.

ALKOHOLGEHALT: 12,5 % Vol.

TRINKTEMPERATUR: 6 - 8°C

SÄURE: 6,0 g/l

RESTZUCKER: trocken

VERSCHLUSS: Schrauber

LAGERPOTENTIAL: 2 bis 3 Jahre

SPEISEEMPFEHLUNG: spritziger, fruchtbetonter Sommerwein für unbeschwertes Trinkvergnügen; Begleiter zu köstlichen Grillgerichten mit Gemüse und Fleisch

SULFITE ENTHALTEN

EAN Code Einzelflasche: 912004176 6398

EAN Code 6er Karton: 912004176 6404

Verpackungseinheit: 6 im Karton