



ALKOHOL

12,5% Vol.

RESTZUCKER

4,5 g/l

SÄURE

6,85 g/l

VERSÉ ROSÉ BRUT

V.S.Q. 2022

Lage: Glaning

Meereshöhe: 550 m

Boden: tiefgründiger, sandiger Porphyrvwitterungsboden

Hangneigung: 20-55%

Erziehungsform: Pergel

Alter der Rebstöcke: 20-45 Jahre

Lese: Anfang September

VINIFIZIERUNG

Sorte: 100% Vernatsch

Vinifikation: Schonende Ganztraubenpressung mit einem maximalen Pressdruck von 1,5 Bar.

Ausbau: Kühle Vergärung, anschließende Feinhefelagerung bis Februar. Zweite schonende Vergärung im Stahltank von über drei Wochen zur Bildung der feinen Perlage mit Abfüllung Ende Frühjahr.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe: brillantes Zartrosa

Duftnoten: Milde, florale Wahrnehmung gepaart mit einer erfrischenden Himbeerfrucht und dezenten Noten von Sauerkirsche.

Geschmackserlebnis: Im Gaumen zeigt er sich mit einer außerordentlich erfrischenden und angenehm rassigen Säure, gut ausbalanciert mit dem Zucker. Wundervoll ausgeprägte Mineralität mit einer klaren salzigen Wahrnehmung. Seine Saftigkeit und feinkörnige Perlage runden ihn harmonisch ab.

Speiseempfehlung: Dieser Qualitätsschaumwein eignet sich hervorragend zum Aperitif und begleitet exzellent rohe Fischgerichte.

Optimale Trinkreife: bis 2026

Serviertemperatur: 6-8 °C