

BASIC ROSÉ BLACK PEAK

IGT 2021

REBSORTEN: verschiedene Rotweinsorten

ERZIEHUNGSSYSTEM: Drahtrahmen

ERTRAGSMENGE: 60 hl/ha

AUSBAU: Zu Beginn der Maischegärung wird aus den Rotweinchargen, ein Teil des Mostes entzogen, kühl vergoren und zu diesem Roséwein verarbeitet. Teilweise malolaktische Gärung und Reifung auf der Feinhefe.

ANALYTISCHE WERTE: Alkohol: 13,5 %, Gesamtsäure: 5,7 g/l, Restzucker: 2,5 g/l

TRINKREIFE: 1 - 2 Jahre

DEGUSTATION: Ein Wein, ein Berg. Dieser Rosé ist eine Hommage an das Schwarzhorn, den Zwillingenberg des Weißhorns. Zwei Berge, die uns tagtäglich begleiten. Berge, die für die Herkunft von Erste+Neue stehen.

BEGLEITIDEEN: Dieser Roséwein ist ein ernst zu nehmender Speisenbegleiter mit guter Struktur. Passt gut zu kräftigen Vorspeisen, aber auch zu Fisch und weißem Fleisch.

SERVIERTEMPERATUR: 10 – 12 °C

Enthält Sulfite

