

## BASIC ROSÉ BLACK PEAK

IGT 2025

**REBSORTEN:** verschiedene Rotweinsorten

**ERZIEHUNGSSYSTEM:** Drahtrahmen

**ERTRAGSMENGE:** 60 hl/ha

**AUSBAU:** Nach dem Entrappen erfolgt eine kurze Maischestandzeit in der Presse, gefolgt vom Pressen und anschließender statischer Sedimentation. Die Fermentation und die dreimonatige Reifung auf der Feinhefe erfolgen im Edelstahltank.

**ANALYTISCHE WERTE:** Alkohol: 12,5 %, Gesamtsäure: 5,9 g/l, Restzucker: 3,5 g/l

**REIFEPOTENTIAL:** 2 – 3 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

