

ERSTE+NEUE

WINE of SÜDTIROL ALTO ADIGE

Rosè 2017 Vigneti delle Dolomiti IGT

REBSORTEN: Cabernet 30%, Merlot 30%, Blauburgunder 20%, Lagrein 20%

KLIMA: Mediterranes Klima

BODEN: Lehmhaltige Schuttablagerungen

ERZIEHUNGSSYSTEM: Pergel

ERTRAGSMENGE: 85 hl/ha

AUSBAU: Durch eine schonende Pressung gelangen nur wenige Farbstoffe aus den Schalen der Rotweintrrauben in den Most. Gärung und Lagerung erfolgen ausschließlich im Edelstahlbehälter, um möglichst viel Frische im Wein zu erhalten.

ANALYTISCHE WERTE: Alkohol: 13,5 % vol., Gesamtsäure: 4,7 g/l, Restzucker: 2,5 g/l

TRINKREIFE: 2018-2019

DEGUSTATION: Helle rubinrote Farbe. Frisches, leicht an Veilchen und Erdbeeren erinnerndes Bouquet. Im Trunk lebendig, feiner Abgang mit frischem Säurerückgrat.

BEGLEITIDEEN: Kann als Aperitifwein sowie zu weißem Fleisch serviert werden.

SERVIERTEMPERATUR: 9 - 10 °C

