

# Zweigelt Rosé "Roansé" Weinberg Dolomiten

#### Lage:

 400 m ü. d. M.; Westhang, direkt an der Hofstelle gelegen; Hangneigung von min. 40%; skelettreicher, grauer Porphyr-Verwitterungsboden; luftige und kühle Lage;

**Reberziehung:** Guyot **Ertrag:** 55 hl/ha

### Vinifizierung:

Unseren Rosé gewinnen wir aus dem Saftabzug unseres Zweigelt Roan.

8-12 Stunden nach der Einmaischung der Trauben, ziehen wir je nach Jahrgang 10-15% vom Tank ab, um unserem Roan noch mehr Komplexität und Kraft zugeben.

Den so gewonnen rosafarbenen Most vergären wir dann separat bei kühlen Temperaturen um die 18°C. Der Jungwein wird dann für ca. 5 Monate auf der Feinhefe bei ständiger Batonnage ausgebaut, bevor wir ihn im Frühjahr in die Flasche abfüllen.

## Weinbeschreibung:

Dieser Rosé leuchtet im Glas mit einem hellen Kirschrot. In der Nase überzeugen fruchtige und klare Aromen nach Kirsche, Erdbeeren und Waldbeeren mit einem Hauch Würze. Im Gaumen präsentiert er sich mit einer schönen Frische und Saftigkeit, sehr feinem Gerbstoff, guter Struktur und mineralischem und fruchtigem Abgang.

#### Speisenempfehlung:

Als Aperitif, besonders in warmen Sommerabenden aber auch ein hervorragender Speisebegleiter zu mediterraner Küche, Fischgerichten und weißem Fleisch.

**Lagerfähigkeit:** 5 Jahre **Servicetemperatur:** 10 -12 °C

