



2017 N/V Brut Rosé

Qualitätswein

| | |
|-----------------------|---|
| Rebsorte | 30% Chardonnay 30% Weissburgunder 40% Zweigelt |
| Restsüße | 6,5g/l |
| Säure | 8,6g/l |
| Alkohol | 12%vol |
| Vinifikation | DOSAGE: 1998 Chardonnay/Welsch- riesling TBA No. 7 |
| Charakteristik | Zartes Rosa. Duft nach frischen Erdbeeren. Feine Aromen von Weichseln und süßen Herzkirschen, rote Beeren, zart nach Ribisel, saftig und elegant, angenehme Säure. Frische Zitrusnoten und feine rotbeerige Frucht im Abgang. Trinkanimierender Stil, ein vielseitiger Speisenbegleiter. |

Speisenempfehlung Aperitiv, Austern, laue Sommerabende