

Rosé vom Zweigelt 2025

Weinbeschreibung

Ein Rosé, der Leichtigkeit und Eleganz auf harmonische Weise verbindet. Zarte Aromen von roten Beeren treffen auf feine Würze und eine animierende Frische. Am Gaumen saftig, klar und ausgewogen – mit lebendigem Trinkfluss und einem fruchtbetonten, fein strukturierten Finish. Der ideale Begleiter für unbeschwerte Genussmomente.

Lage & Herkunft

Die Trauben stammen überwiegend aus unseren Zweigeltanlagen im Spitzer Graben. Das kühle Klima sorgt für eine langsame Reife und bewahrt die frische Frucht sowie die elegante Struktur des Weines.

Ausbau

Die Trauben wurden nach der Lese nur leicht angequetscht und unmittelbar schonend gepresst. So entsteht die zarte Lachsfarbe und die feine Fruchtaromatik. Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank mit anschließender Feinhefelagerung von rund vier Monaten.

Speiseempfehlung

Passt hervorragend zu Antipasti, sommerlichen Salaten, gegrilltem Gemüse, mediterranen Gerichten oder einfach als Aperitif.

Lagerpotenzial

Am schönsten in seiner jugendlichen Frische.
Trinkreif für etwa 2 bis 3 Jahre.

Analytik

Alkohol: 12% vol.
Säure: 5,6 g/l
Restzucker: 2,9 g/l

Bewertungen

Vinaria Weinguide: 2 Sterne (Jahrgang 2024)

