

2024 Mörbischer Zweigelt Rosé



Der perfekte Allrounder für den Sommer

Aus blauen Trauben gewonnen, aber wie Weißwein gleich gepresst und kühl vergoren ist der Rosé einer unserer vielseitigsten Weine.

Er passt zu einer breiten Palette von Speisen und ist ein wunderbarer Wein für den Grillabend auf der Terrasse oder im Garten. Hübsch anzusehen ist er außerdem, nicht zuletzt, weil ihm unsere Töchter Viktoria und Anna ein ganz persönliches Etikett gewidmet haben!

Herkunft: Burgenland, Mörbisch am See, Ried Haderwald

Lage und Weingarten: Die etwas kühlere Lage Haderwald auf einem Plateau über dem Neusiedlersee eignet sich besonders gut für leichte, frische Weine. 2003 haben wir hier auch Zweigelt-Reben gepflanzt.

Bearbeitung: zertifiziert nach den Vorgaben von www.nachhaltigaustria.at

Lese und Weinbereitung: selektive Handlese am 4. September; 17,5° KMW, Ertrag etwa 60hl/ha, kühle Gärung und Reife auf der Hefe im Tank, Abfüllung am 10. Dezember 2024; Alkohol: 11,5%vol, Säure: 6,3g/l, Restzucker: 4,4g/l

Der Wein: fisches Rosa; fruchtig-frisch in der Nase, Erdbeeren, und Kirschen; am Gaumen unkompliziert und lebendig, fruchtig im Abgang; Trinkreife etwa 2024 bis 2026

Mehr über Ihre Lieblingsweine erfahren? Abonnieren Sie unseren Newsletter auf www.grenzhof-fiedler.at oder über diesen QR-Code und folgen Sie uns auf Facebook!

