

Rosé Blaufränkisch

2012

Rosé wird aus Rotweintrauben gewonnen. Im Gegensatz zu Rotweinen wird er aber fast sofort nach der Ernte gepresst. In dieser kurzen Zeit gelangt nur wenig Farbe aus den Beerenschalen in den Saft und der Wein erhält die typische Färbung eines Rosé. Vom Charakter her liegen Roséweine zwischen Weiß- und Rotweinen. Sie verbinden Frische und spritzige Fruchtigkeit von Weißwein mit der Fülle von Rotwein. Daher werden für Rosé auch sehr fruchtige Rotweinsorten bevorzugt. Wir wählen gerne die Sorte Blaufränkisch, die dem Wein eine lebhaftere Säurestruktur verleiht und ein besonders feines Aroma garantiert.

Kostnotizen:	Unser Blaufränkisch Rosé gefällt in leuchtendem Rot. Das duftige Bouquet lässt bereits seinen fruchtigen Charakter vermuten. Der Rosé inspiriert mit einer ungemeinen Frische, die durch das fein balancierte Zucker-Säurespiel besonders gut zur Geltung kommt.	
Speiseempfehlung:	Passt gut zu kalten Platten, Vorspeisen, Gemüsegerichten. Auch ideal zu hellen Fleisch- und Fischgerichten oder einfach als Wein zum gemütlichen Zusammensitzen.	
Lagerpotential	Am besten innerhalb von zwei Jahren nach der Ernte genießen.	
Trinktemperatur:	12 °C	
Alkoholgehalt: 12,0 %vol	Zuckergehalt: 6,4 g/L	Säuregehalt: 5,3 g/L



Rot und freundlich wie der Marienkäfer.

Ein gern gesehener Gast in unseren Weingärten. Marienkäfer sind nützliche Tierchen die den ganzen lieben Tag lang Blattläuse vertilgen und damit auf natürliche Weise helfen, die Reben gesund zu halten. Eine tolle Sache, nicht nur für Weingärten! Nur mit der Farbe des Rosé haben die Marienkäfer nicht wirklich zu tun, die kommt natürlich ausschließlich von den Trauben.



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

