

Rosé LUCIFER

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

*frisch, fruchtig, frisch
Speisenempfehlung: ein klassischer
Sommerwein, als Aperitif
trocken - 12,0 %vol.*

*Ein unkomplizierter Wein für laue
(Grill-)Abende im Garten oder auf der
Terrasse, passt zu jedem Anlass.
Zwiebelfarben mit pinken Reflexen, duftet
nach Weichselsaft, fruchtig am Gaumen
mit dezentem Säurespiel, macht Spass.*

Rebsorte: Blauer Zweigelt

Standort / Boden: Die Eiszeit bescherte uns besonders fruchtbare, mineralische Flugsandablagerungen – den Löss. Dieser speichert Feuchtigkeit sehr gut – die Weine werden mineralisch, trinkfreudig und vollmundig!

Alkohol: 12,0 %vol.

Restzucker: 3 g/l

Säure: 6,1 g/l

Ausbau: Vergärung im Stahltank bei 16°C bis 18°C, Ausbau klassisch im Stahltank.

Verschluss: Schraubverschluss

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12°C

Optimale Trinkreife: 2026 – 2028

Gebinde: 075l

Jahrgang: 2025

