

# Rosé Schaumwein Lucifer

*handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet*

*prickelnd, fruchtig, frisch  
Speisenempfehlung: als Aperitif  
trocken - 12,5 %vol.*

*Ein prickelndes Vergnügen für festliche  
Anlässe. Helle aprikotfarbene Reflexe,  
feines Mousseux. Anklänge von  
Erdbeeren, trocken aber leicht  
fruchtbetont und feingliedrig am  
Gaumen, mit eleganter Säure und sehr  
feinem Abgang.*

**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:** 12,5 %vol.

**Restzucker:** 3,5 g/l

**Säure:** 6,3 g/l

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

**Verschluss:** Schaumweinkork

**Optimale Trinktemperatur:** 10 – 12°C

**Optimale Trinkreife:** 2024 – 2032

**Gebinde:** 0,75l

**Jahrgang** 2023

