

2024 ROSÉ vom Zweigelt



Handlese

Erste Selektion von Hand aus dem Zweigelt-Weingarten in Furth.

Boden

Kalkreicher Löss

Ernte und Vinifikation

Ende September wurden die reifen Trauben mit 17,5° KMW von Hand selektioniert und nach dem Rebeln und Anquetschen der Beeren nach fünf Stunden Maischestandzeit schonend gepresst, der Most über Nacht gekühlt und durch Absetzen geklärt. Anschließend im Edelstahl temperaturkontrolliert vergoren und Anfang Februar gefüllt.

Weinbeschreibung

Leuchtendes zwiebelchalenfarbendes Rosé, frischer, fruchtiger Duft nach roten Kirschen und reifen Himbeeren mit einem Hauch Würze. Am Gaumen frische saftige Frucht roter Beeren, zarte Würze, lebendig und animierend. Viel Trinkvergnügen. Trocken. Idealer Sommerwein!

Speisenempfehlung

Aperitif, gegrilltes oder gebratenes Lamm, gegrilltes Gemüse, gebratener Fisch, Geflügel, Pasta, Thai food.

Serviertemperatur

8–10 °C

Trinkreife

2025–2029

100 % Edelstahl

A: 12,0% | S: 5‰ | RZ: 2,6 g/l

Nährwertangaben	(je 100ml)
Energie	75 Kcal / 315 kJ
Kohlenhydrate	1g
davon Zucker	0,2g

Enthält geringfügige Mengen von:

Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß und/oder Salz

Zutaten

Trauben*, Antioxidantien: Kaliumbisulfit

Enthält Sulfite

*aus biologischem Anbau/ aus biologischer Herstellung

<https://www.ungerwein.at>

Weingut Petra Unger | Lindengasse 22 | 3511 Furth-Palt | Tel. +43 676 848 622 822 | office@ungerwein.at



OTW