



Nimmervoll

ENGELMANNBRUNN - WAGRAM

ROSÉ *perlend*

SORTE: Zweigelt

HERKUNFT: Österreich

BODENART: Löss/Schwarzerde

ALKOHOL: 12,0%vol

SÄURE: 5,9g/l

RESTZUCKER: extra trocken

ERNTZEITPUNKT: 19.09.2023 & 02.09.2024 & 15.09.2025

ERHÄLTICHE GRÖSSEN: 0,75l

LAGERFÄHIGKEIT: 3 Jahre



PASST ZU: als Aperitif, Fisch & Meeresfrüchten, hellem Fleisch

VINIFIZIERUNG: aromatische Zweigelt Trauben physiologisch reif geerntet, gerebelt und nach kurzer Standzeit abgepresst. Mit Reinzuchthefer gekühlt vergoren und nach intensivem Feinhefekontakt schonend filtriert. Mit Kohlensäure versetzt und in klassische Sektflaschen gefüllt.

WEINBESCHREIBUNG: Der Rosé mit dem gewissen Etwas. Perlen mit Anspruch und Charakter. Schaumwein abseits des Gewöhnlichen. Zugleich verspielt und leichtfüßig. Eleganz in erwachsenem Outfit – spannend und vielschichtig.

BEWERTUNGEN & AUSZEICHNUNGEN: * Kreis der Finalisten