



Nimmervoll

ENGELMANNBRUNN - WAGRAM

ROSÉ *perlend*

vintage

SORTE: Zweigelt

HERKUNFT: Österreich

BODENART: Löss/Schwarzerde

ALKOHOL: 12,0%vol

SÄURE: 5,9g/l

RESTZUCKER: extra trocken

ERNTZEITPUNKT: 3.September 2018 & 5.September 2019

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