



GERHARD DEIM

Kalvarienberg 8, A-3562 Schönberg am Kamp
www.deim.at

2015 ROSÉ

Niederösterreich Zweigelt

Jahrgang: 2015

Herkunft: Niederösterreich

Rebsorte: Zweigelt

Alkohol: 12,5 % Vol.

Restzucker: 3,5g/l

Säure: 6,7 g/l

Rieden:

Die Trauben für den Rosé stammen aus Zweigelt Weingärten rund um Schönberg am Kamp und den Weinort Mittelberg. In den Rosé Weingärten wird auf eine nicht zu intensive Entblätterung geachtet, damit die Trauben im Halbschatten reifen können. Daraus resultieren frischere, fruchtigere Trauben - ideal für Rosé.

Werden des Weins:

Die Lese Ende September 2015 einige Tage vor der Vollreife, um noch möglichst viel Frische und Frucht in den Trauben zu erhalten. Im Keller angekommen werden die Zweigelt Trauben nur leicht angequetscht und erst nach einigen Stunden abgepresst. In dieser Zeit gewinnt der Beerensaft Aromen und vor allem die typische Farbe aus den Beerenschalen. Der Most wird kühl bei maximal 18 °C im Stahltank vergoren. Anschließend reift der Rosé noch einige Monate bis zur Füllung im März auf der Feinhefe.

Weinnotiz:

Der Wein leuchtet zwiebelrosa im Glas. Erdbeeren- und Waldbeerenaromen begleitet von herrlicher Frische machen Lust auf den nächsten Schluck. Seien Sie nicht geizig und teilen sie die Flasche mit ihren Freunden z.B. im Sommer auf der Terrasse beim Grillen! Sie werden es Ihnen danken...

Trinkempfehlung:

Ideal bei 8-10°C
Harmoniert hervorragend mit Salaten, Fleisch- und Fischvorspeisen und leichten Grillgerichten.

