



Natur Rosé 2017

Sorte	Blaufränkisch
Prüfnummer	BIOwein AT-BIO-402, LNR 3
Herkunft	Mittelburgenland, Horitschon
Boden	Lehmige Braunerde - Eisenhältig
Ernte	September 2017
Ausbau	Vergärung im Edelstahltank Lagerung auf der Feinhefe bis zur Abfüllung. Dem Wein wurde nie ein Additiv zugefügt. Sofern Schwefel vorhanden ist, stammt dieser von der spontanen Vergärung.
Abfüllung	19.04.2018
Charakteristik	Hefig, fruchtig. erinnert ein wenig an Champagnerduft. Am Gaumen samtig und lebendig. Gut integrierte Säure.
Werte	12,5 % Alkohol
EAN - Code	



Empfehlung Eiskalt genießen. Der Wein ist als Speisebegleiter vielseitig einsetzbar.

Kommentar Wir haben uns 2015 erstmals an dieses Rosé-Experiment herangewagt. Nach jahrelanger Erfahrung mit vollkommen unbehandelten Rotweinen wissen wir, worauf es ankommt um einen Wein sich selbst überlassen zu können. Auf Böden die viele Jahre hindurch sorgsam gepflegt und mit Begrünungen und Kompost „gefüttert“ wurden kann dies gelingen. Hohe Eisengehälte derselben spielen ebenso eine entscheidende Rolle. Zusätzlich sollte der Weinjahrgang ausgewogen sein.