

Zweigelt Rosé, Young & Fresh 2025

Herkunft

Weinbaugebiet: Niederösterreich

Boden

Tiefgründige Lössböden auf Terrassenlagen zwischen 200-300 m Seehöhe, leichte Sand- und Schotterböden.

Vinifizierung

Unser Zweigelt Rosé wird nach der klassischen Methode hergestellt: Die händisch geernteten, ganzen Trauben des ersten Lesedurchganges von unseren Zweigelt Weingärten werden sofort schonend gepresst, sodass nur ein kleiner Teil der Farbe in den Saft übergeht. Nach der Saftklärung über Nacht wird temperatur-kontrolliert vergoren und anschließend bald von der Hefe gezogen, um Frucht und Frische zu erhalten. Abfüllung im Jänner.



Weinbeschreibung

Nur ganz zarte lachsrosa Farbe. Helles Beerensbukett mit etwas Himbeere und Erdbeere. Eine Nuance Kirsche am Gaumen, erfrischend pikante Säure und ein Hauch Süße macht ihn beschwingt und lebendig. Trendiges Trinkvergnügen mit Niveau, besonders im Sommer, hochkarätiger Terrassenwein.

Analytik

Alkohol: 12 % Vol.
Restzucker: 4,0 g/l
Säure: 6,2 g/l
Energie: 71 kcal/298 kJ

Zutatenliste und
Nährwerttabelle:



Unsere Empfehlung

Am besten jung und frisch, wann immer ein Wein im Freien serviert wird ist Rosé eine gute Wahl. Belebende Ergänzung auch zu Sommersalaten, leichten Fischgerichten, gegrilltem Gemüse - der Terrassenwein schlechthin!



Weingut Leth
Kirchengasse 6
3481 Fels am Wagram

