

Brut Zweigelt Rosé, 2016



Weinbeschreibung

Für diesen Rosé - Sekt wurden ausschließlich hochwertige Zweigelttrauben von unseren steinigen Lagen - um die Pikanz zu erhalten - verarbeitet. Die Weingärten stehen am Langenloiser Seeberg auf ca. 350m Seehöhe, eine sehr steinige Lage. Nach der Spontangärung wurde der Wein im Holzfass gelagert, bevor er in Flaschen abgefüllt sowie Hefe und Zucker für die zweite Gärung hinzugefügt wurden. Der Brut Zweigelt Rosé zeichnet sich durch eine feine Kohlensäure, welche während der Flaschengärung entstanden ist, und einen fruchtigen Duft und Geschmack nach hellen Beeren aus. Der Sekt war ca. 18 Monate auf der Hefe, was zu einem cremigen langen Abgang führt, wodurch sich der Sekt nicht nur solo, als Aperitif oder Digestif, sondern auch als Speisenbegleiter anbietet. Besonders zu Desserts, egal ob fruchtig oder schokoladig, sei er empfohlen.

Wein Typ:	Schaumwein, rosé, trocken
Alkohol:	11.5%
Zertifikate:	biologisch, demeter
Allergene:	Sulfite
Trinktemperatur:	8 °C

Weinberg

Herkunft:	Österreich, Kamptal
-----------	---------------------

Qualitätsstufe:	Österreichischer Schaumwein
Lage:	Vineyard Selection
Rebsorte:	Blauer Zweigelt 100 %
Boden:	steinig

Ernte und Ausbau

Erntart:	handgelesen	
Erntezeitpunkt:	-	
Biologischer Säureabbau:	ja	
Maischegärung:	Behälter:	Flasche
	Typ:	gequetscht
	Kämme:	0%
Gärung:	spontan	
Ausbau:	Stahltank großes Holzfass	
Abfüllung:	Verschluss:	Naturkork

Kontakte

Weingut Hager Doris und Matthias

Weinstraße 45 | 3562 | Mollands | Österreich

wein@hagermatthias.at | www.hagermatthias.at

Weingut Hager Doris und Matthias / Brut Zweigelt Rosé Österreichischer Schaumwein, 2016