

Brut Rosé 2019

Schaumwein



Rebsorte:	Schaumwein aus steirischen roten Rebsorten
Jahrgang:	2019
Alkoholgehalt:	11%vol
Gesamtsäure:	6,8g/l
Restzucker:	10g/l
Vinifikation:	von Hand gelesen, mit Naturhefen spontan vergoren
Ausbau:	Edelstahltank
Trinkreife:	2 Jahre
Verschlussart:	Sektkork mit Agraffe
Klassifizierung:	Schaumwein
Herkunft:	Südsteiermark, (ausschließlich aus Leutschach a.d.W.)
Anbaugebiet:	Südsteiermark
Weinbeschreibung:	Brut Rosé - ein Schaumwein aus steirischen roten Rebsorten. Frischer und eleganter Duft nach zarten Waldbeerenaromen. Lebendig und erfrischend kühl am Gaumen.
Speisenempfehlung:	Fingerfood, Bruschetta, Sandwiches, mediterrane Gerichte, Meeresfrüchte, Himbeersorbet

Kategorisierung: Unser „Brut Rosé“ ist ein **Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure**, typisch steirischer Herkunft dessen Reben in vielzähligen, kleineren Weinbergen der Südsteiermark gedeihen - frisch und fruchtbetont.

Herkunft: Südsteiermark, ausschließlich aus **Leutschach a.d.W.**

Klima: Feuchtwarmes **mediterranes Klima** bestimmt den langen Vegetationsverlauf. Kühle Nächte sorgen für den einzigartigen Aromenreichtum.

Boden: Die Bodenbeschaffenheit setzt sich aus mächtigen Sedimentschichten, die sich über Jahrmillionen im meerbedeckten Becken abgesetzt haben, zusammen. In **erster Linie trifft hier Schlier** als bodenbildendes Material auf. Aber auch Sande, Konglomerate und Schotter sind verbreitete Grundlagen der Bodenbildung.

Frischer und eleganter Duft nach zarten Waldbeerenaromen.