

Cuvée Rosé

2025 Qualitätswein, trocken, 750ml

Sorte:	Zweigelt, St. Laurent, Merlot
variety:	Zweigelt, St. Laurent, Merlot
Herkunft:	verschiedene Rieden in Apetlon
source:	various vineyards in Apetlon
Boden:	Schottrige, schwarze Erde
soil:	Crushed stone, black earth
Vinifizierung:	Maischegärung imahltank bei ca. 28°C, Maischestandzeit 14 Tage, anschließend biologischer Säureabbau
vinification:	Mashfimentation in stainless steel with about 28°C, 14 days of maceration, afterwards biological malolactica
Ausbau:	10 Monate im Stahlhank ausgebaut
aging:	10 month riped in stainless steel
Trinktemperatur:	9 – 11 °C
drinking temperature:	9 – 11 °C
Trinkreife:	2026 – 2028
drinking maturity:	2026 – 2028
Gesamt Zucker:	3,2 g/l
reducing sugars:	3,2 g/l
Titrierbare Säure:	5,7 g/l
total acidity:	5,7 g/l
Alkohol:	12% vol.
alcohol:	12% vol.
Weinbeschreibung:	Roter Beerenmix, fein fruchtig; am Gaumen sehr erfrischend, die Säure ist gut eingebunden, trinkanimierend.
wine description:	Red berry mix, finely fruity; very refreshing on the palate, the acidity is well integrated, encouraging drinking.

