



# ROSÉ

## BURGENLAND · 2016

**ROSÉ.** Lachsfarben mit violetten Reflexen, in der Nase würzig, pfeffrig und zart nach Eukalyptus, runde Beerenfrucht am Gaumen, schöne Balance zwischen Restzucker und Säure

<b>Boden.</b>	sandig, kalkhaltig
<b>Alter der Reben.</b>	ca. 15 Jahre
<b>Vinifizierung.</b>	Saftabzug von Cabernet Sauvignon und Syrah, Temperaturgesteuerte Vergärung im Edelstahltank bei 20-22°C
<b>Ausbau.</b>	2 Monate auf der Feinhefe im Stahltank
<b>Abfülldatum.</b>	Dezember 2016
<b>Trinktemperatur.</b>	8-12°C
<b>Lagerpotential.</b>	bis 2018
<b>Alkohol.</b>	11,5 % vol.
<b>Trockenextrakt.</b>	44,4 g/l
<b>Restzucker.</b>	22,7 g/l
<b>Säure.</b>	8,8 g/l

 **MARTIN REINFELD**

Weingut Martin Reinfeld · Hauptstraße 19 · A-7081 Schützen am Gebirge