



ROSÉ

BURGENLAND·2017

ROSÉ. Lachsfarben mit violetten Reflexen, in der Nase feinfruchtig nach Beeren, am Gaumen angenehmes Frucht-Säure-Spiel, schön ausblanciert.

Boden.	sandig, kalkhaltig
Alter der Reben.	ca. 15 Jahre
Vinifizierung.	Saftabzug von Cabernet Sauvignon und Syrah, Temperaturgesteuerte Vergärung im Edelstahltank bei 20-22°C
Ausbau.	2 Monate auf der Feinhefe im Stahltank
Abfülldatum.	Dezember 2017
Trinktemperatur.	8-12°C
Lagerpotential.	bis 2019
Alkohol.	12,5 % vol.
Trockenextrakt.	38,8 g/l
Restzucker.	20,4 g/l
Säure.	7,1 g/l

 **MARTIN REINFELD**

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