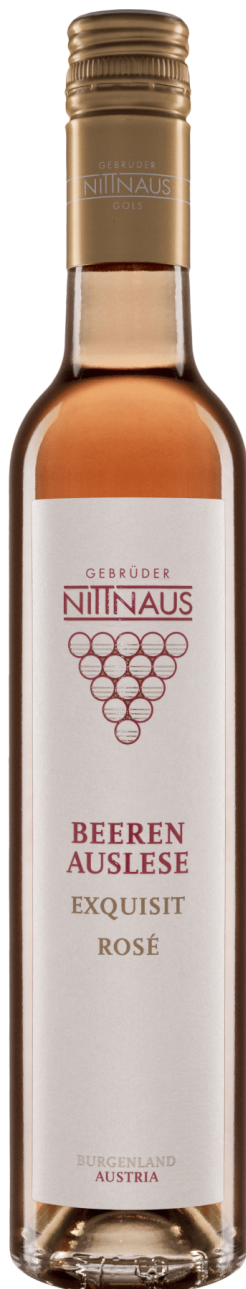


GOLS AM NEUSIEDLERSEE
BURGENLAND
AUSTRIA



BEERENAUSLESE EXQUISIT ROSÉ 2024

Genießen Sie eine Melodie aus Aromen.



HERKUNFT: Österreich, Burgenland

KATEGORIE: Süß, Rosé, Stillwein

REBSORTEN: 100% Zweigelt

WEINBESCHREIBUNG

Helles Karmin-Orangerot, in der Nase frische Frucht und dezente Anklänge von Blutorangen und Schoko-Minze, am Gaumen elegant und perfekt balanciert, vielschichtige Fruchtsüße und dennoch leichtfüßig, bis zum Finish klar fruchtbetont.

TERROIR/HERKUNFT

Kalkreiche Schwarzerde, teilweise mit hohem Steinanteil, auf der Ostseite und Westseite (hier mit Schiefer-Einfluss) des Neusiedlersees.

ANBAU

Das ganze Jahr über werden nützliche Pflanzen in jeder zweiten Rebzeile gepflanzt, und zusätzlich wird die gesamte Fläche für 6 Monate im Jahr begrünt. Ein sorgfältiger Rebschnitt und frühe Laubarbeiten gewährleisten, dass die Reben vital bleiben. Eine moderate Entblätterung spielt eine entscheidende Rolle, um die Trauben bis zum Herbst gesund zu erhalten.

VINIFIZIERUNG

Nach der selektiven Handlese werden die ganzen Trauben langsam gepresst, um die eingetrockneten Beeren schonend zu verarbeiten. Anschließend temperaturgeführte Gärung; Gärungsunterbrechung durch Kühlen und Filtrieren.

SPEISEEMPFEHLUNG

Gereifter bzw. würziger Käse, fruchtige Sorbets, Früchtekuchen und Chili-Schokolade sind wunderschöne Kombination zur Beerenauslese Exquisit Rosé. Auch zu Foie Gras oder selbst als kleines Dessert mit einem Kaffee ist die Beerenauslese ein wunderbarer Begleiter.



ALKOHOL:	9,0%	FLASCHENGRÖSSEN:	0,375l
SÄURE:	5,9 g/l	QUALITÄTSSTUFE:	Beerenauslese
RESTZUCKER:	189,1 g/l	VEGETARISCH:	Yes
TRINKTEMPERATUR:	8–10° C	VEGAN:	Yes