

Langenlois - Kamptal



ROSÉ CUVÉE 2018

Cuvée aus Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Rösler, Merlot, Cabernet Franc & Blauer Portugieser

Die Geologie:

Die Trauben der Cuvée Rosé wachsen in den Rieden Panzaun und Thal.

Die Böden sind tiefgründiger, kalk- und nährstoffreicher Löss.

Charakteristik

Eine frischfruchtige Cuvée aus selektierten Rotweintruben mit Aromen wie Brombeere und Johannisbeere, unterlegt von zartem Rosenduft mit angenehmer Säure. Diese lassen den Wein zum Gaumenerlebnis werden. Die Trauben wurden von Hand geerntet und mit großer Sorgfalt vergoren – das Ergebnis kann sich sehen lassen – eine unglaublich aromatische Cuvée die den Gaumen jubeln lässt.

Vinifikation:

Die Trauben wurden Anfang und Mitte September selektiv von Hand geerntet und möglichst schonend zum Presshaus gebracht. Dort wurden die Trauben gerebelt und nach einer mehrstündigen Maischestandzeit, einer sanften Pressung unterzogen und danach wurde der vorgeklärte Most temperaturkontrolliert im Stahltank vergoren. Der Wein reifte danach noch ca. 3 Monate auf der Feinhefe.

Alkoholgehalt: 12,5 % vol.

Restzucker: 2,7g/l

Serviertemperatur: 8°-12°

Ausbau: trocken