

Langenlois - Kamptal



ROSÉ 2021

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 Rotweinträumen 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 Maischezeit, einer sanften Pressung unterzogen und danach wurde der vorgeklärt Most temperaturkontrolliert im Stahltank vergoren. Der Wein reifte danach noch ca. 3 Monate auf der Feinhefe.

Alkoholgehalt: 12,5% vol.

Restzucker: 1,4 g/l

Serviertemperatur: 8°-12°

Ausbau: trocken

EAN 1 x 0,75l: 9120050914063

EAN Karton 6 x 0,75l: 9120050914070

