

BASIC

ROSÉ BLACK PEAK

IGT 2023

REBSORTEN: verschiedene Rotweinsorten

ERZIEHUNGSSYSTEM: Drahtrahmen

ERTRAGSMENGE: 60 hl/ha

AUSBAU: Nach dem Entrappen erfolgt eine kurze Maischestandzeit in der Presse, gefolgt vom Pressen und anschließender statischer Sedimentation. Die Fermentation und die dreimonatige Reifung auf der Feinhefe erfolgen im Edelstahltank.

ANALYTISCHE WERTE: Alkohol: 13,0 %, Gesamtsäure: 6,0 g/l, Restzucker: 2,5 g/l

TRINKREIFE: 1 – 2 Jahre

DEGUSTATION: Ein Wein, ein Berg. Dieser Rosé ist eine Hommage an das Schwarzhorn, den Zwillingenberg des Weißhorns. Zwei Berge, die uns tagtäglich begleiten. Berge, die für die Herkunft von Erste+Neue stehen.

BEGLEITIDEEN: Dieser Roséwein ist ein ernst zu nehmender Speisenbegleiter mit guter Struktur. Passt gut zu kräftigen Vorspeisen, aber auch zu Fisch und weißem Fleisch.

SERVIERTEMPERATUR: 10 – 12 °C

Enthält Sulfite

