



## *Heideboden Rosé 2018. Zweigelt Plus.*

Wie seine Heideboden „Geschwister“ stammt auch der Heideboden Rosé vom Nordostufer des Neusiedler Sees, das sich nicht nur durch das günstige Mikroklima sondern auch durch seine besonders durchlässigen Böden auszeichnet. Einerseits sorgten reife Trauben für einen schönen Körper, andererseits waren knackige Geiztrauben für Säure und Frische dieses Weines verantwortlich.

Feiner Duft nach Steinobst und Wiesenkräutern, am Gaumen vollmundig und gut ausbalanciert, reife Säure, feiner Abgang.

Mit 9° bis 11° Trinktemperatur am schönsten. Ein vielseitiger Terrassenwein und Speisenbegleiter zu Fisch, Geflügel, Pasta, Antipasti und hellem Fleisch.

*Zusammensetzung:*  
100 % Zweigelt

*Alkohol/Säure/Restzucker:*  
12,5 / 5,5 / 0,7

*Vinifikation:*  
Spontanvergärung und Ausbau  
in temperaturgesteuerten Edelstahl tanks

*Handgelesen:*  
29. August 2018 und 21. September  
2018 (Geiztrauben)

*Füllung*  
11. Februar 2019

*Haltbarkeit:*  
5 Jahre und mehr

*Formate / Auflage:*  
0,75 l / 13.000



AT-BIO-402  
Österreich-Landwirtschaft

*2018 begann eher verzögert und kühl ehe das Wetter umschlug und ein sehr warmer Frühling folgte. Frühe Blüte - der Trend setzte sich fort - sehr frühe Verfärbung. Heiß, aber dazwischen immer wieder genügend Regen, der interessanterweise von Osten kam (d.h. Leithaberg etwas trockener, Mönchhof und Halbtorn viel feuchter). Extrem früher Erntebeginn (Mitte August). Dichte, stoffige Weine, hohe Reife, aber (zumindest bei biodynamischer Bewirtschaftung) genügend Spannung, Eleganz und keine Überreife. Ein großes Rotweinjahr.*

ANITA **NITTAUS** HANS