



## *Heideboden Rosé 2019.* *Feines Bouquet.*

Der Heideboden Rosé präsentiert sich erstmals als raffinierte Cuvée von Zweigelt, St. Laurent und Blaufränkisch aus verschiedenen Gunstlagen in der jede Sorte ihre typische Rolle spielt. So vereint er einen schönen Körper und Vielschichtigkeit mit einer animierenden Säure, die mit jedem Schluck Lust auf einen Weiteren macht.

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.



AT-BIO-402  
Österreich-Landwirtschaft

*2019 begann mit einem trockenen Winter, auf den ein relativ warmes Frühjahr folgte. Der Mai war jedoch wieder kühl und sehr nass wodurch die Vegetation stark verzögert wurde. Ein Segen, wie sich später zeigen sollte, denn es folgte der heißeste Juni aller Zeiten mit bis zu 39°C. Auch Juli und August waren von Hitze und Trockenheit geprägt, aber dank der guten Wasserreserven aus dem Mai und der damit verbundenen Reifeverzögerung erfolgte die Lese zum „normalen“ Zeitpunkt. Durch die geringen Mengen ergaben sich sehr dichte Weine mit hoher Eleganz. Ein tolles Jahr. Alle 9er-Jahre scheinen eines gemeinsam zu haben: kleine Menge, hohe Qualität.*

### *Zusammensetzung:*

45 % Zweigelt, 40 % St. Laurent,  
15 % Blaufränkisch

### *Alkohol/Säure/Restzucker:*

12,0 / 6,3 / 1,2

### *Vinifikation:*

Spontanvergärung und Ausbau  
in temperaturgesteuerten Edelstahl tanks

### *Handgelesen:*

Zweigelt und St. Laurent Anfang bis  
Mitte September 2019, Blaufränkisch  
Ende September 2019

### *Füllung*

23. Jänner 2020

### *Haltbarkeit:*

5 Jahre und mehr

### *Formate / Auflage:*

0,75 l / 10.000

ANITA **NITTAUS** HANS