



Heideboden Rosé 2020. *Feines Bouquet.*

Der Heideboden Rosé präsentiert sich 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 Weichseln, 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

In den ersten fünf Monaten gab es so gut wie keine Niederschläge. Dementsprechend verhalten waren Austrieb und Rebenwachstum. Die Blüte erfolgte eher spät. Ab Juni regnete es stets ein wenig mehr, jedoch nie viel. Die große Hitze blieb aus. Dafür hagelte es. So wurden dann ab Anfang September relativ geringe Mengen gelesen, die aber - dort wo nicht von Hagel betroffen - erstaunlich gut ausfielen. Insgesamt ein elegantes, feines Weinjahr mit relativ niedrigen Alkoholwerten.

Zusammensetzung:

60 % Zweigelt, 30 % Blaufränkisch,
10 % St. Laurent

Alkohol/Säure/Restzucker:

12,0 / 5,4 / 1,0

Vinifikation:

Spontanvergärung und Ausbau
in temperaturgesteuerten Edelstahltanks

Handgelesen:

Zweigelt und St. Laurent Anfang bis
Mitte September 2020, Blaufränkisch
Ende September 2020

Füllung

11. November 2020

Halbbarkeit:

5 Jahre und mehr

Formate / Auflage:

0,75 l / 10.000

ANITA **NITTAUS** HANS