



AUSZEICHNUNGEN
AWARDS

GOLD
Frankfurt Internat. Trophy



GANZ ZART Rosé 2024 9.5%vol

60% Zweigelt . 30% St.Laurent . 10% Roesler

Unsere zarte Versuchung! Rosenblüten und Erdbeeren in der Nase und ein Hauch Johannisbeere im Abgang. Der Sommer kann kommen! Genießen Sie diese zarte Kostbarkeit zu leichten Salaten oder zu vegetarischen Gerichten!

Our delicate temptation! Roses and strawberries on the nose and a touch of red currant on the finish. Summer can come! Enjoy this delicate speciality to light salads or vegetarian dishes!

REGION . Niederösterreich – Die Region rund um die Bundeshauptstadt Wien ist Österreichs größtes Weinbaugesamt. Löss-Böden, heiße Tage und kühle Nächte.

REGION . Niederösterreich is the region around the capital Vienna and is Austria's largest wine-growing area. Loess soils, hot days and cool nights.

REBSORTE . Ganz Zart Rosé ist eine Cuvée aus Zweigelt, St.Laurent und Roesler.

GRAPE . Ganz Zart Rosé is a blend of Zweigelt, St.Laurent and Roesler.

KELLER . Die Trauben wurden schonend gerebelt und gequetscht und bei sanftem Druck mit der pneumatischen Presse gepresst. Vergoren wurde mit automatischer Temperatursteuerung bei 16,5°C. Die Lagerung erfolgte im Edelstahltank, die Abfüllung direkt im Weingut in Burgunderflaschen.

CELLAR . the grapes have been destemmed and squeezed; pressed with a pneumatic press with low pressure. Fermentation took place with automatic temperature-control at 16,5°C. The wine was stored in stainless steel-tanks and was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

LAND: Österreich ALKOHOL 9,5 vol%
Qualitätswein trocken SÄURE 5,4 g/l
TRINKTEMP. 10-12°C RESTZUCKER 5,9 g/l
TRINKREIFE 1-2 Jahre Enthält Sulfite

COUNTRY: Austria ALKOHOL 9,5 vol%
Qualitätswein dry ACIDITY 5,4 g/l
DRINKING TEMP. 10-12°C RESIDUAL SUGAR 5,9 g/l
DRINKING AGE 1-2 years Contains sulfites

Zutaten & Nährwerte: siehe QR-Code

Ingredients & nutritional values: see QR code

