



GANZ ZART Rosé 2025 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!

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

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

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

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

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

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
Qualitätswein trocken
TRINKTEMP. 10-12°C
TRINKREIFE 1-2 Jahre

ALKOHOL 9,5 vol%
SÄURE 5,9 g/l
RESTZUCKER 4,9 g/l
Enthält Sulfite

COUNTRY: Austria
Qualitätswein dry
DRINKING TEMP. 10-12°C
DRINKING AGE 1-2 years

ALCOHOL 9,5 vol%
ACIDITY 5,9 g/l
RESIDUAL SUGAR 4,9 g/l
Contains sulfites

Zutaten & Nährwerte: siehe QR-Code

Ingredients & nutritional values: see QR code

