



Brindlmayer Wein –
begeistertes Handwerk mit sinnlichen Wurzeln

Rosé vom Zweigelt 2013



Sorte:	Zweigelt
Herkunft:	Wagram ob der Traisen und Hollenburg (Niederösterreich)
Analyse:	trocken Alk. 12% vol.
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Potential:	2014 - 2016
Lage:	Die Weingärten befinden sich in erster Linie auf tiefgründigen Lössböden, wobei in Hollenburg der Unterboden zum Teil aus Kalkkonglomeraten besteht.
Vinifikation:	Geerntet, gerebelt, 6 Stunden Maischestandzeit, in pneumatischer Presse abgepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank. Danach im Edelstahltank gereift.
Kostnotizen:	Helles lachsrosa, jugendlicher feiner Duft nach Beeren, am Gaumen fruchtige Kirschnoten, jugendliche Säure, gut ausbalanciert.
Serviervorschlag:	Kühl servieren (9-11° C.), als erfrischender Sommerwein passend zu leichten Wildgerichten, geeignet als Aperitif und idealer Begleiter zu kräftigen Vorspeisen, weißem Fleisch und Fischgerichten.