



Blaufränkisch Rosé Brut

Sorte:	Blaufränkisch
Jahrgang:	2013
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden Anfang September mit der Hand gelesen. Das Lesegut wurde sofort abgepresst und zur Vergärung ins kleine Holzfass gegeben. Der Grundwein wird anschließend auf die Flasche gefüllt, wo er die Sektgärung durchläuft. Der Wein bleibt 40 Monate in Kontakt mit der Hefe, danach wird er händisch abgerüttelt und degogiert.
Degogierung:	November 2017
Analytische Werte:	Alkohol: 12 % vol. Restzucker: 3,8 g/l Säure: 3,9 g/l
Charakteristik:	Helles Lachsrosa mit feiner anhaltender Mousseux. Zarter fruchtig-würziger Duft mit Anklängen von Kirschen und Walderbeeren, ein Hauch von Zitrus. Am Gaumen fruchtbetont und cremig mit einer eleganten Säure. Ausgesprochen harmonische Struktur.
Trinkreife:	2017 – 2023, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung:	8 – 10 °C
Speisenempfehlung:	Aperitif
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l

Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann