

Bezeichnung:	DIE ROSA
Sorte:	Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch, Pinot Noir
Jahrgang:	2010
Riede:	Birnzipf, Haigler, Holzweg, Kräften, Rosenberg..
Bodentyp:	Diverse kalkhaltige Böden
Alter der Rebstöcke:	10, 46, 9, 7, 9 Jahre
Ertrag:	Saftabzug von Rotweinmaische ~ 10 %bis 20 %
Ernte:	Mitte September bis Mitte Oktober 2010
Maischestandzeit:	5 - 24 Stunden
Flaschenfüllung:	9. November 2010
Alkohol:	12,1 %vol.
Säure:	7,2 g/L
Restzucker:	0,6 g/L
Ausbau:	Gekühlt vergoren und bis zur Abfüllung, auf der Feinhefe gelagert
Beschreibung:	Pinke Farbe, erinnert im Duft an Erdbeeren und Himbeeren, langer Süßeschweif durchsetzt von leicht prickelnder Kohlensäure
Speiseempfehlung:	Angeblich soll gegessen werden, was auf den Tisch kommt und beim Wein soll man nach eigenem Belieben wählen. Sollten die beiden Partner nicht zusammen passen, dann bitte Speise und Wein, getrennt voneinander genießen.
Gedanken der Winzerin zum Charakter des Weines:	Unsere Rosa besteht aus den Saftabzügen von Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot und Pinot Noir. Pink muss sie sein unsere rosa – Madame und daher belasse ich sie vor dem Abzug für bis zu 24 Stunden auf der Maische.
Verschluss Sache:	Dieser Weine wurde mit einem Drehverschluss versehen. Die Vorteile dieser Verschlussart sind: gute Dichtungseigenschaften und keine vorzeitige verschlussbedingte Alterung, kein Korkgeschmack, problemlose Wiederverschließbarkeit.