

<b>Bezeichnung:</b>	<b>DIE ROSA</b>
<b>Sorte:</b>	Merlot, Pinot Noir, Zweigelt, Blaufränkisch
<b>Jahrgang:</b>	2013
<b>Riede:</b>	Birnzipf, Haigler, Holzweg, Kräften, Rosenberg..
<b>Bodentyp:</b>	Diverse kalkhaltige Böden
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	Zwischen 12 und 52 Jahren
<b>Ertrag:</b>	Saftabzug und Direktpressung von Rotweinmaische nach 24 Stunden Kontaktzeit
<b>Ernte:</b>	Anfang September bis Mitte September 2013
<b>Maischestandzeit:</b>	rund 24 Stunden
<b>Flaschenfüllung:</b>	Dezember 2013
<b>Alkohol:</b>	13,2 %vol.
<b>Säure:</b>	6,6 g/L
<b>Restzucker:</b>	1,1 g/L Trocken
<b>Ausbau:</b>	Gekühlt vergoren und bis zur Abfüllung, auf der Feinhefe gelagert
<b>Beschreibung:</b>	erinnert im Duft an Erdbeeren und Himbeeren
<b>Speiseempfehlung:</b>	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.
<b>Gedanken der Winzerin zum Charakter des Weines:</b>	Unsere Rosa ist etwas für Sortenspürnasen. Im Laufe des Jahres spielt immer eine andere Sorte die erste Geige im Aromen Spiel.
<b>Verschluss Sache:</b>	Dieser Weine wurde mit einem Drehverschluss versehen. Die Vorteile dieser Verschlussart sind: gute Dichtungseigenschaften und keine vorzeitige verschlussbedingte Alterung, kein Korkgeschmack und problemlose Wiederverschließbarkeit.

