

<b>Bezeichnung / Name:</b>	<b>DIE ROSA</b>
<b>Sorte / variety:</b>	Pinot Noir, Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot
<b>Jahrgang /vintage:</b>	2014
<b>Riede / vineyards:</b>	Birnzipf, Haigler, Holzweg, Kräften, Rosenberg
<b>Bodentyp /type of soil:</b>	Diverse kalkhaltige Böden /div. chalky soils
<b>Alter der Rebstöcke / age:</b>	Zwischen 13 und 53 Jahren / between 13 and 53 years
<b>Ertrag / amount:</b>	Saftabzug und Direktpressung von Rotweinmaishe nach 24 Stunden Kontaktzeit / must from redwinemaish, direct pressing after 24 hours
<b>Ernte / harvest:</b>	Mitte September bis Ende September 2014
<b>Maischestandzeit / skin contact</b>	rund 24 Stunden / around 24 hours
<b>Flaschenfüllung / bottling:</b>	22. Oktober 2014
<b>Alkohol / alcohol:</b>	11,6 %vol.
<b>Säure / acidity:</b>	6,6 g/L
<b>Restzucker / residual sugar:</b>	0,6 g/L Trocken / dry
<b>Ausbau / winemaking:</b>	Gekühlt vergoren und bis zur Abfüllung, auf der Feinhefe gelagert Cool fermented and stored on the natural yeast till bottling
<b>Beschreibung /description:</b>	erinnert im Duft an Erdbeeren und Himbeeren reminds me on strawberries
<b>Speiseempfehlung Comparing food</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. / eat what you want and drink what you like
<b>Gedanken der Winzerin zum Charakter des Weines: my thoughts</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: closure</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. / screw cap

