



# KAISER

## ROSÈ 2019 (BIO)

<b>Jahrgang:</b>	2019
<b>Lage:</b>	leichte Hanglage
<b>Weinsorte:</b>	Blaufränkisch
<b>Weinbaugebiet:</b>	Burgenland - Österreich
<b>Boden:</b>	tonhaltiger Lehmboden mit hohen Kalkeinflüssen
<b>Qualitätsstufe:</b>	Qualitätswein - BIO



### Vinifikation:

Der Weinstock trägt nur 9-11 Trauben (ausdünnen) um ihn nicht zu belasten und damit er seine Energie für wenige gut entwickelte Trauben aufwendet. Die Reifung der Traube wird durch ein Entlauben unterstützt, da eine gute Sonneneinstrahlung die Entwicklung fördert. Die Erntezeit war Anfang September mit einer Gradation von 19° KMW, danach wurden die Trauben gerebelt. Die Maische wurde dann mittels CO<sub>2</sub> Gas runtergekühlt und somit auch vom direkten Sauerstoff befreit. Nach der Pressung erfolgte eine Vorklärung, bei der sich die Trubstoffe am Boden absetzten und der Klare Most abgezogen werden kann. Anschließend wurde dieser mit Reinzuchthefer versetzt und bei 16 °C 14 Tage vergoren. Nach Beendigung der Gärung wurde der Wein filtriert und Füllfertig gemacht.

### WEINDATEN:

<b>Ertrag:</b>	5800 l/ha
<b>Alkohol:</b>	11,5 vol.
<b>Restzucker:</b>	6,9 g/l
<b>Säure:</b>	7,2

### Beschreibung:

Halbtrocken. Frische Aromen nach roten Beeren und Ribisel, mit einer dezenten Grapefruitnote und Blutorange. Am Gaumen mild und fruchtig mit unterstützender eleganten Säure. Eine angenehme Restsüße im Abgang. Ein fruchtiger Aperitif und Sommerwein!

**Serviervorschläge:** 10-12 °C

### Speiseempfehlungen:

Der perfekte Aperitif!  
Sommersalat mit frischem Spargel und Erdbeeren, Grüner Salat mit gegrillten Garnelen, Gemüse-Risotto, Zander gebraten mit Petersilienkartoffel, gebackene Fischvariationen, gegrillte Putenstreifen auf Blattsalat, zartes Lachsfilet auf Grillgemüse,

