



KAISER

ROSÉ



- Jahrgang:** 2017
Weinsorten: Blaufränkisch
Weinbaugebiet: Neusiedlersee-Hügelland – Burgenland - Österreich
Lage: leichte Hanglage
Boden: sandiger Löß- Lehmboden
Qualitätsstufe: 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 18,5° KMW, danach wurden die Trauben gerebelt. Die Maische wurde dann mittels CO₂ 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 Reinzuchthefen versetzt und bei 16 °C 14 Tage vergoren. Nach Beendigung der Gärung wurde der Wein filtriert und Füllfertig gemacht.

WEINDATEN:

- Ertrag:** 5800 l/ha
Alkohol: 12,7 % vol.
Restzucker: 7,5 g/l
Säure: 6,5 g/l

Beschreibung: Halbtrocken. Frische Aromen nach Beeren und Ribiseln, mit dezenter Grapefruitnote, mild fruchtig am Gaumen mit unterstützender Säure und angenehmer Restsüße. Ein fruchtiger Aperitif!

Serviervorschläge: 10-12 °C