

CHRIST



PETERSHOF ROSÉ 2024



INFORMATION

Alkohol: 12,0 Vol.-% Bio
Restzucker: 3,9 g/l Vegan
Säure: 5 g/l



HERKUNFT

Ältester Bio-zertifizierter
Weingarten in Wien seit Mitte 1980
Wien/Bisamberg/Ried Wiesthalen



TERROIR

Flysch, Tonminerale



LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



SERVICE

6° - 8 °C



REBSORTE(N)

Zweigelt



VINIFIKATION

Die Trauben werden von Hand geerntet. Behutsame Verarbeitung nach dem Prinzip der Gravitation, ohne Pumpen. Pneumatische Ganztraubenpressung. Vergärung und Ausbau im Stahltank für ca. 6 Monate. Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.



VERKOSTUNGSNOTIZ

Super frisch, obwohl der Rose staubtrocken ist strömen aus dem Glas süße rote Früchte, Erdbeeren-Himbeeren-Herzkirschen, es duftet wie im Obstgarten, durch zarte Lavendelnoten wird das Geschmackserlebnis abgerundet. Perfekt für heiße Sommertage.



SPEISENBEGLEITUNG

Als Aperitif, Barbecue, sommerliche Salatgerichte, gebratener Fisch.

