



Rosé Quergelesen 2023

Art. Nr.: 2271523

Hersteller: Weingut Nimmervoll, Engelmansbrunn

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Wagram

Jahrgang: 2023

Rebsorte: Blauer Zweigelt

Alkoholgehalt: 12 %

Reife: bis 2028

Bodentyp: Lössboden

Vinifizierung/Ausbau: ganze und leicht angequetschte Trauben ohne Standzeit schonend abgepresst, gekühlt vergoren mit Reinzuchthefer & teilweise spontan im Edelstahltank, sur lie

Kategorie: Roséwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: fruchtig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Mild

Säure: 6,3 g

Süße: Trocken

Restzucker: 6,5 g

Bewertung:

A la Carte: 91

Speiseempfehlung:

Geflügel: Gebacken

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss



Einzelflaschenpreis: € 10.50

Verkostnotiz

feines Lachsrosa, in der Nase fruchtige Aromen von Himbeeren und Kirschen, dezente Würze von weißem Pfeffer hinterlegt, am Gaumen wunderbar geschmeidig, Aromen von Kirschen und Erdbeeren mit einem Hauch Pfeffer, ausbalanciert und trinkanimierend. Die leichte Versuchung. Fruchtig und anregend, keck und ungemein feingliedrig. Eingefangene Sonnenstrahlen, gebündelt zu eleganter Finesse. Unser Beweis, dass Rosé mehr ist als bloß ein Sommerwein.