

## CAVALLO rosè



Jahrgang:	2017
Boden:	Gobelsburger Freiheit sandig, teils tonig-bindiger Lehm mit Schotter
Vinifikation:	selektive Handlese am 30. September, nach kurzer Maischestandzeit wurden die Zweigelt Trauben weiss gepresst, Gärung bei 18° im Edelstahltank Abfüllung Anfang März 2018
Verkostung:	Pfiffig, fruchtig, rotbeerig im Duft, einladend und offen, Ribisel am Gaumen, passt ideal zur fröhlichen Unterhaltung.
Daten:	Alkohol: 11,8% Restzucker: 3,4 g/l Säure: 5,7 g/l