

CAVALLO rosé



Jahrgang:	2018
Boden:	Gobelsburger Freiheit sandig, teils tonig-bindiger Lehm mit Schotter
Vinifikation:	selektive Handlese am 11. September, nach kurze Maischestandzeit wurden die Zweigelt Trauben weiss gepresst, Gärung bei 18° im Edelstahltank Abfüllung Mitte März 2019
Verkostung:	Attraktiver Duft nach roten Früchten, sehr appetitanregend, glasklar, Zwitscherwein für´s ganze Jahr!
Daten:	Alkohol: 12,0% Restzucker: 3,0 g/l Säure: 5,4 g/l