



REITHMAIER



CAVALLO ROSÉ 2023

12,3 % Vol. Alkohol | trocken | 5,8 g/l Säure

Qualitätswein - Niederösterreich

Boden: tertiärer Schotter
Alter der Reben: 30 Jahre
Ertrag: 50 hl/ha

VINIFIKATION:

selektive Handlese am 27. September, nach 16 h Maischestandzeit wurden die Trauben gepresst, Gärung bei 18° C im Edeltank, Ausbau auf der Feinhefe bis zur Abfüllung Mitte Februar 2024

KOSTNOTIZEN:

ein zartes Lachsrosa widerspiegelt den feinen Ausdruck, Weichsel mit heller Frucht nach Flieder, am Gaumen Ribisel und viel Frische

SPEISEEMPFEHLUNG:

Salate, Paprikahuhn, Grillgerichte und Fondues, frischer Ziegenkäse, Brie, Sushi, ...

Serviertemperatur: 6-8 °C
Trinkreife: 2024-2026
Flaschengröße: 750ml
EAN - Code: 9120009399347

