



# REITHMAIER



## CAVALLO ROSÉ 2025

11,5 % Vol. Alkohol | trocken | 5,9 g/l Säure

Qualitätswein - Niederösterreich

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

### VINIFIKATION:

selektive Handlese am 7. September, nach 6h Maischestandzeit direkt in der Weinpresse wurden die gerebelten Beeren abgepresst, Gärung bei 18° C im Edelstahltank, Ausbau auf der Feinhefe bis zur Abfüllung Anfang März 2026

### KOSTNOTIZEN:

ein helles zartes Lachsrosa widerspiegelt den feinen Ausdruck, Wechsel 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

Lagerpotenzial:    3 Jahre, bei guter Lagerung (10-15 °C)

Flaschengröße:    750ml

EAN - Code:         9120009399347

